

Bugaboo M E N U L u n c h

- すべて、税込み価格です
- 前菜とメインをそれぞれ選んでください
- お一人につきワンオーダーお願いします（未就学児は除く）
- パンが1個付きます
- ドリンク、キッズメニュー、デザートは別メニューです


PAMPLIE


フランス産発酵バター
エシレ村の隣の町で作られる
高品質のバター
200yen


 FAR YEAST
BREWING COMPANY
源流ホワイト

 FAR YEAST
BREWING COMPANY
源流IPA

 スッキリ白

 しっかり白

 軽めの赤

 しっかり赤


Vin recommandé


one plate


おつまみプレート
ワインがススムおつまみいっぱい
1800yen

entree 前菜

シャルキュトリーの盛り合わせ 
クリスタルポークのハム / レバースモーク / 信玄鶏のハム

パテ・ド・カンパーニュ 
ピスタチオ入りクリスタルポークのパテ

湧水サーモンとクリームチーズのキッシュ 


キャロットラペとシンプルサラダ 


パリ・ソワール
キタアカリの冷たいポタージュと鹿のコンソメジュレ


パテアンクルート  +660yen
ワインビーフ、クリスタルポーク、鴨、信玄鶏のパテのパイ包み

mains メイン

牛カツ アンガス牛バベット  2800yen
希少部位「カキノミ」、赤身の肉、ホースラディッシュのソース

甲州ワインビーフ「カキノミ」の牛カツ!!  3800yen
希少部位「カキノミ」、赤身の肉、ホースラディッシュのソース

フランス産シャラン鴨モモ肉のコンフィ  2500yen
皮はパリパリ、中はホロホロ。白いんげん豆のカスレ添え

モンサンミッシェル産ムール貝のワイン蒸し  2200yen
自家製フライドポテト添え

自家製アンドウイエット  2500yen
牛モツのソーセージ マスタードソース

信玄鶏のカツレツ  2200yen
焦がしバターソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮  2500yen
みんな大好き

甲州クリスタルポークのグリル  2200yen
エシャロットと粒マスタードのソース

スズキのブレゼ  2500yen
ラタトゥイユ

清里鯉のクネル  2500yen
フランス、リヨンの名物料理。ふわふわのはんぺん。エビの旨味のクリームソース

リヨン風サラダ  1800yen
自家製ベーコン、鶏レバー、温玉