

RECOMMENDED DRINKS

| | | |
|---|--------|--------|
| Wine Set / ワインセット | 2GLASS | 3GLASS |
| 弊店がイタリアから直輸入した、ここでしか味わえないワインを お好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。 | 2,000 | 2,700 |

ALCOHOL

| | |
|--|-------|
| Strawberry Bellini / あまおう苺のベリーニ | 1,300 |
| スパークリングワインに福岡県産「あまおういちご」と、フランスの老舗紅茶店マリアージュフレールの「マルコポーロルージュ」を合わせた、すっきりとした甘みが愉しめるカクテル。 | |

NON ALCOHOL

| | |
|---|-------|
| Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ | 1,000 |
| お茶を発酵させて造る、植物性由来のドリンク「コンブチャ」。 りんご酢のようなやわらかな酸味と、鼻に抜けるさわやかなお茶の香りが特徴。 | |

下記2種類の中からお選びください

- Sencha / 煎茶
- Holy Basil / ホーリーバジル

| | |
|--|-------|
| “AMAOU” Strawberry x Chai x Ginger あまおう x チャイ x ジンジャー | 1,000 |
|--|-------|

ALCOHOL

BUBBLES

| | | |
|---|----------------|------------------|
| Champagne MANDOIS Brut Origine マンドワ ブリュット オリジン | GLASS 1,800 | BOTTLE 13,000 |
| ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スプマンテ ブリュット | 1,000 | 6,500 |

TODAY'S WINE

| | |
|--|-----------------|
| Today's recommended wine selected by the sommelier. Please ask our staff. ソムリエが選んだ本日のおすすめワインをお楽しみいただけます。 詳細はスタッフにお尋ねください。 | GLASS 1,300～ |
|--|-----------------|

WHITE

| | | |
|---|----------------|-----------------|
| ASTORIA Tramontole Chardonnay アストリア ترامントーレ シャルドネ | GLASS 1,300 | CARAFE 3,700 |
| Fontevicchia Verdicchio フォンテベッキア ヴェルディッキオ | 1,500 | 4,300 |
| d'Arenberg Viognier Marsanne ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ | 1,600 | 4,600 |

RED

| | | |
|--|----------------|-----------------|
| ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ | GLASS 1,300 | CARAFE 3,700 |
| d'Arenberg d'Arry's Original Grenache Shiraz ダーレンベルグ ダリーズ オリジナル グルナッシュ・シラーズ | 1,600 | 4,600 |
| Masanobu Tazaki Zweigelt & Pinot Noir 葡萄作りの匠 田崎正伸 ツヴァイゲルト&ピノノワール | 1,700 | 4,900 |

BEER

| | |
|--|-------|
| Hoegaarden White (330ML) ヒューガルデン ホワイト | 1,100 |
| The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ〈香る〉エール | 900 |

NON ALCOHOL

WINE & BEER

| | |
|---|-------|
| Non Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン | 1,000 |
| Homemade Non Alcoholic Wine (White or Red) 自家製ノンアルコールワイン 白 / 赤 | 1,000 |
| Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスターラー | 900 |

※他にもソフトドリンクを数種類ご用意しております。スタッフにお尋ねください。

LA MAISON COURSE

4500

AMUSE

Mushroom Consomme
with Roasted Chestnut

茸のコンソメ “甘栗”

COLD APPETIZER

Bonito and Lotus Root Salad

高知県産 龍馬鰹と
宮本兄弟蓮根のサラダ

HOT APPETIZER

Onion Gratin

オニオングラタン

MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW
下記からお好みのメインをお選びください。

• Battered Swordfish with White Wine Sauce topped with Turnip Salad
メカジキのベニエ ヴァンブランソース みやま小燕のサラダ

• Chicken Leg Confit with Carrot and Orange Puree topped with “OME Farm” Green Salad
骨付き鶏もも肉のコンフィ 人参とオレンジのピューレ 青梅ファームのサラダ

• Roasted Japanese Beef topped with Turnip Risotto and Fried Taro (+1,800)
群馬県産 赤城和牛のロティ 蕪のリゾットと里芋のフリット (+1,800)

DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW
下記からお好みのデザートをお選びください。

• Apple Mousse Glacée
完熟林檎のムースグラッセ

• “Basque Style” Cheese Cake
バスクチーズケーキ

Coffee / Tea / “Mariage Freres” Tea (+300)
コーヒー / 紅茶 / マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax. 10% Service charge will be added to your bill.
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。



LAMAIKHIOL.BARNAPOLEON