

# DRINKS

## ALCOHOL

### BUBBLES

Delamotte Brut ドゥラモット・ブリュット	GLASS	BOTTLE
	1,500	12,000
Rose Sparkling Fashion Victim ロゼ・ファッション・ヴィクティム	1,000	7,500

### WHITE

Estro Chardonnay エストロ シャルドネ	GLASS	CARAFE
	1,000	2,800
Les Anges Sauvignon Blanc レ・ザンジュ ソーヴィニヨン・ブラン	1,200	3,500

### RED

Katherine Hills Shiraz キャサリン・ヒルズ シラズ	GLASS	CARAFE
	1,100	3,200
Gnarly Head Cabernet Sauvignon ナーリーヘッド カベルネ・ソーヴィニヨン	1,400	4,000

### BEER

Hoegaarden White ( 330ML ) ヒューガルデン ホワイト	1,000
The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ 〈香る〉 エール	800
Guinness ギネス	900

## NON ALCOHOL

### WINE & BEER

Non Alcoholic Rose Sparkling Wine ノンアルコール ロゼスパークリング	1,000
Non Alcoholic White (Wine or Red) ノンアルコールワイン 白 / 赤	900
Non Alcoholic Beer All Free ノンアルコールビール オールフリー	800
Asahi BEERY *Alcohol 0.5% アサヒ ビアリー *アルコール0.5%	800

### COCKTAILS

Strawberry Squash ストロベリースカッシュ	1,000
Tea Sparkling ティースパークリング	800
Earl Grey Lemonade アールグレイ レモネード	800
Ginger x Ginger Ale x Lime 高知県産生姜 x ジンジャエール x ライム	800
Sudachi Citrus x Tonic x Pink Pepper 徳島県産すだち x トニック x ピンクペッパー	800

※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

4000

## AMUSE

Cold Eggplant Soup  
with Eggplant and Octopus

茄子の冷製スープ  
“水茄子 水蛸”

## COLD APPETIZER

Hokkaido Trout  
with Watercress and Karasumi Salad

北海道産 桜鱒  
クレソンと唐墨のサラダ

## SPECIALITE

"Oeufs Cocotte"  
Oven Baked Asparagus and Egg with Truffle

ウフココット “アスパラガス”

## 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。

- Miyabi Sea Bream Nage with Seasonal Vegetables  
愛媛県産 みやび鯛のナージュ 旬菜
- Roasted Matsuzaka Pork with Green Beans and Potato  
松阪ポークのロティ 隠元豆と新メークイン
- Roasted Japanese Beef with Baby Corn (+1,000)  
NAMIKI牛のロティ 皮付きヤングコーン ジュドブッフ (+1,000)

## 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。

- Bing Cherry and White Chocolate Mousse  
アメリカンチェリーとホワイトチョコレートムース
- Muskmelon Cake  
マスクメロンのショートケーキ
- KIOI Homemade Pudding  
紀尾井プリン

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

TAKE  
OUT

■ バスクチーズケーキ  
サイズ：1ホール（直径12cm）  
価格：2,500円(税込)



LAMAIKONHIOI.BARNAPOLEON

If you have any food allergies or intolerances,  
please do not hesitate to contact the restaurant service staff.  
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。