

DRINKS

ALCOHOL

BUBBLES

Royer et Fils Champagne Rose Brut ロワイエ・エ・フィス シャンパーニュ・ロゼ・ブリュット	GLASS	BOTTLE
	1,500	12,000
Casa Vittorino Spumante Brut カーサ・ヴィットリーノ スプマンテ・ブリュット	GLASS	BOTTLE
	1,000	7,500

ORANGE

Poderi dal Nespoli ポデーリ ダル ネスポリ	GLASS	CARAFE
	1,300	3,900

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	GLASS	CARAFE
	1,200	3,500

Twenty Rows Chardonnay トゥエンティ・ロウズ シャルドネ	GLASS	CARAFE
	1,400	4,000

RED

Katherine Hills Shiraz キャサリン・ヒルズ シラーズ	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	GLASS	CARAFE
	1,400	4,000

Baettig Vino de Pueblo Pinot Noir ベティッグ ヴィーノ デ プエブロ ピノ ノワール	GLASS	CARAFE
	1,600	4,600

BEER

Hoegaarden White (330ML) ヒューガルデン ホワイト	GLASS	CARAFE
		1,000

The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ〈香り〉エール	GLASS	CARAFE
		800

Guinness ギネス	GLASS	CARAFE
		900

NON ALCOHOL

WINE & BEER

Non Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコール スパークリング	GLASS	CARAFE
		1,000

Non Alcoholic White (Wine or Red) ノンアルコールワイン 白 / 赤	GLASS	CARAFE
		900

Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスタラー	GLASS	CARAFE
		850

COCKTAILS

Seasonal Squash シーズナルスカッシュ	GLASS	CARAFE
		1,000

Green Tea x Muscat x Thyme 煎茶 x マスカット x タイム	GLASS	CARAFE
		1,000

Earl Grey Lemonade アールグレイ レモネード	GLASS	CARAFE
		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	GLASS	CARAFE
		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	GLASS	CARAFE
		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

Mushroom Consomme
with Roasted Chestnut

茸のコンソメ
“甘栗”

COLD APPETIZER

Bonito and Lotus Root Salad
with Sauce Gribiche

高知県 龍馬鱈と宮本兄弟蓮根のサラダ
グリビッシュソース

SPECIALITE

Oeufs Cocotte
Oven Baked Onion Gratin Soup with Egg

ウフココット “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。

・ Flounder Meuniere and Spinach with Sauce Grenobloise
カレイのムニエル 群馬県 ほうれん草 グリュノーブルソース

・ Chicken Leg Confit with Mushroom and Potato
鶏もも肉のコンフィ 長野県 旬茸 ジャがいも

・ Roasted Japanese Beef with Pumpkin (+1,800)
群馬県 赤城和牛のロティ 北海道 くりりん南瓜 (+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。

・ Marinated Grape and Milk Sorbet
長野パープルのマリネとミルクソルベ

・ Mont Blanc
丹波栗のモンブラン

・ KIOI Homemade Pudding
紀尾井プリン

Coffee / Tea / “Mariage Freres” Tea (+300)
コーヒー / 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 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。