

RECOMMENDED DRINKS

Wine Pairing / ワイン ペアリング	2GLASS	3GLASS
ソムリエがお料理とのマリアージュを考え厳選した、 ここでしか味わえないワインをお料理と合わせて心ゆくまでお楽しみください。	2,000	3,000

Strawberry × Mariage Freres / あまおういちご × マリアージュフレール		
福岡県産「あまおういちご」と、フランス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、お食事とも合わせて楽しんでいただける爽やかなスカッシュです。	1,000	

ALCOHOL

BUBBLES

Marie Demets Champagne Brut Tradition マリー ドゥメ シャンパーニュ ブリュット トラディション	GLASS 1,500	BOTTLE 12,000
--	----------------	------------------

ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スプマンテ ブリュット	1,000	7,500
---	-------	-------

ROSE

Studio by Miraval ステュディオ バイ ミラヴァル	GLASS 1,200	CARAFE 3,400
--------------------------------------	----------------	-----------------

ORANGE

Shalauri Rkatsiteli シャラウリ ルカツィテリ	GLASS 1,400	CARAFE 4,000
-------------------------------------	----------------	-----------------

WHITE

ASTORIA Estro Chardonnay アストリア エストロ シャルドネ	GLASS 1,200	CARAFE 3,400
--	----------------	-----------------

CASA D'AMBRA Tenuta Frassitelli カーサ ダンブラ テヌータ フラッシテッリ	1,400	4,000
--	-------	-------

Baettig Los parientes Chardonnay ベティッグ ロス パリエンテス シャルドネ	1,600	4,600
---	-------	-------

RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS 1,200	CARAFE 3,400
-----------------------------------	----------------	-----------------

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
--	-------	-------

Chateau Fourcas Dupre シャトー フルカス デュプレ	1,600	4,600
---	-------	-------

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
---	--	-----

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
--	--	-------

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

Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスターラー		900
---	--	-----

COCKTAILS

Earl Grey Lemonade アールグレイ レモネード		800
------------------------------------	--	-----

Ginger × Ginger Ale × Lime 高知県産生姜 × ジンジャエール × ライム		800
--	--	-----

Sudachi Citrus × Tonic × Pink Pepper 徳島県産すだち × トニック × 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

Mushroom Consomme
with Roasted Chestnut
茸のコンソメ “甘栗”

COLD APPETIZER

Yellowtail, Lotus Root and Water cress Salad
with Sauce Gribiche

米米鱈 宮本兄弟蓮根とクレソンのサラダ
グリビッシュソース

SPECIALITE

“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 Monkfish with White Wine Sauce
鮫鱈のベニエ ヴァンブランソース

• Simmered Japanese Pork
三重県 松阪ポーク カルボナード

• Roasted Japanese Beef with Burdock (+1,800)
群馬県 赤城和牛 堀川ごぼう (+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。

• Kumquat with Fromage Sorbet
金柑 フロマージュソルベ

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

• 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)



LAMAIKHIOL.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。