

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

Royer Cuvee de Reserve Brut ロワイエ キュヴェ・ド・レゼルヴ ブリュット	GLASS	BOTTLE
	1,500	12,000
ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スブマンテ ブリュット		
	1,000	7,500

ROSE

Costaripa Rosamara コスタリパ ロザマラー	GLASS	CARAFE
	1,400	4,000

WHITE

ASTORIA Estro Chardonnay アストリア エストロ シャルドネ	GLASS	CARAFE
	1,200	3,400
CASA D'AMBRA Tenuta Frassitelli アルガブランカ クラレーザ 甲州		
	1,400	4,000
Petit Clos Sauvignon Blanc プティ・クロ ソーヴィニョンブラン		
	1,600	4,600

RED

ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	GLASS	CARAFE
	1,200	3,400
Cromas Carmenere Gran Reserva クロマス・カルメネール グラン・レゼルバ		
	1,400	4,000
Chinon Les Granges シノン レ・グランジュ		
	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

Shogoin turnip “Pot-au-Feu”
聖護院かぶ “ポトフ”

COLD APPETIZER

Hokkaido Trout
with Seasonal Greens and Watercress Salad
北海道 桜鱒
旬菜とクレソンのサラダ

SPECIALITE

Seasonal Onion “Gratiner”
新玉葱 “グラチネ”

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。

- Simmered Sea Bream with Green Peas
みやび鯛のポッシュ プティポワフランセーズ
- Roasted Shimanto Pork with White Clam and Spring Cabbage
四万十ポークのロティ 白蛤 春キャベツ
- Roasted Japanese Beef with Bamboo Shoots and Fuki (+1,800)
群馬県 赤城和牛 筍 蓴 (+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。

- Strawberry Vacherin
あまおう苺のバシュラン
- “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)

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)



LAMAISONHIGI.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。