

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

“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	GLASS	BOTTLE
マンドワ ブリュット オリジン	1,800	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

ROSE

COTES DU RHONE ROSE E.GUIGAL	GLASS	CARAFE
コート・デュ・ローヌ ロゼ ギガル	1,400	4,000

WHITE

ASTORIA Tramontole Chardonnay	GLASS	CARAFE
アストリア ترامントーレ シャルドネ	1,300	3,700

Pieropan Soave Classico		
ピエロパン ソアーヴェ・クラシコ	1,500	4,300

Hideki Kitajima Kerner 2020		
葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー2020	1,600	4,600

RED

ASTORIA Pinot Nero	GLASS	CARAFE
アストリア ピノ・ネロ	1,300	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

Koyle Royale Carmenere		
コイレ ロヤール カルメネール	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

Non Alcoholic Wine (White or Red)		
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 クラウスタラー		900

COCKTAILS

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

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。



LA MAISON KIKU BARNAPOLEON