

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「マルコポーロルージュ」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

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ	1,000
お茶を発酵させて造る、植物性由来のドリンク「コンブチャ」。 りんご酢のようなさわやかな酸味と、鼻に抜けるさわやかなお茶の香りが特徴。	

下記2種類の中からお選びください

- Sencha / 煎茶
- Holy Basil / ホーリーバジル

“AMAOU” Strawberry x Chai x Ginger	1,000
あまおう x チャイ x ジンジャー	

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

TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier.	GLASS
Please ask our staff.	1,300~
ソムリエが選んだ本日のおすすめワインをお楽しみいただけます。 詳細はスタッフにお尋ねください。	

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
Fontevicchia Verdicchio		
フォンテベッキア ヴェルディッキオ	1,500	4,300
d'Arenberg Viognier Marsanne		
ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ	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
Masanobu Tazaki Zweigelt & Pinot Noir		
葡萄作りの匠 田崎正伸 ツヴァイゲルト&ピノノワール	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
Homemade Non Alcoholic Wine (White or Red)		
自家製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 クラウスターラー		900

※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 柚子胡椒と蕪のサラダ
- 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
- Slow Cooked Beef Cheek in Red Wine with Sauteed Spinach (+1,000)
牛頬肉の赤ワイン煮込み 縮みほうれん草のソテー (+1,000)
- 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。



LAMAIKONHIDI.BARNAPOLEON