

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 Pinot Grigio	GLASS	CARAFE
アストリア ترامントーレ ピノグリージョ	1,300	3,700
Domaine UBY No1		
ドメーヌ ユービー ナンバーワン	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
Lecciaia Rosso di Toscana		
レッチャイア ロッソ ディ トスカーナ	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

Burdock Consomme with Butterbur

新ごぼうのコンソメ “露”

COLD APPETIZER

Japanese Salmon and Tomato Salad

富士山サーモン 柳沢トマト サラダ仕立て

HOT APPETIZER

Turnip and Braised Pork Gratin

蕪と豚ブレゼのグラタン

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。

• Simmered Sea Bream with Green Peas
熊本県 雅鯛とうすい豆のフランセーズ

• Slow Cooked Beef Cheek in Red Wine with Seasonal Onion and Spinach
牛頬肉の赤ワイン煮込み 新玉ねぎとほうれん草

• Roasted Japanese beef with Bamboo Shoots and Green Rice Risotto (+1,800)
群馬県 赤城和牛のロティ 筍と緑米リゾット (+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。

• Strawberry Vacherin Glace
あまおうのバシュラングラッセ

• “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。



LAMAIKONHIDU.BARNAPOLEON