

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
シャンパーニュに福岡県産「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」。 りんご酢のようなやわらかな酸味と、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 / あまおう × チャイ × ジンジャー	1,000
---	-------

ALCOHOL

BUBBLES

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
Champagne MANDOIS Brut Origine 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
Bollinger Special Cuvee (Half Bottle / 375ml) ボランジェ・スペシャル・キュヴェ (375ML)	-	-	11,000

TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier. Please ask our staff. 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。	GLASS 1,300～
--	-----------------

WHITE

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
ASTORIA Tramontole Pinot Grigio 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	-
La Chablisienne Chablis 1er Cru Fourchaume (Half Bottle / 375ml) ラ・シャブリジェンヌ シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム (375ML)	-	-	8,000

RED

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
ASTORIA Pinot Nero 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	-
Bouchard Pere et Fils Gevery Chambertin (Half Bottle / 375ml) ブシャール・ペール・エ・フィス ジュヴレ・シャンベルタン (375ML)	-	-	12,000

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

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 Japanese Chicken Gratin

蕪と国産鶏のグラタン

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

・ Roasted Pork with Spring Onion and Potato
松坂ポークのロースト 新玉葱と熟成インカ

・ 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