

前菜
 ENTRÉES

タパス盛り合わせ ¥1,300
 ASSORTED TAPAS

かぼちゃのポタージュ カプチーノ仕立て ¥660
 PUMPKIN SOUP

オリーブとピクルス ¥700
 OLIVES AND PICKLES

栗のプリン マデラ酒風味のキャラメルソース ¥600
 CHESTNUT PUDDING



かぼちゃのポタージュ



栗のプリン

パテドカンパーニュ ヴェルデュ風 ¥1,100
 PATE DE CAMPAGNE VERDURE STAYLE

秋刀魚と大根 茄子のピューレ・大葉ソース ¥1,100
 PACIFIC SAURY AND JAPANESE RADISH

季節の温野菜サラダ ヴィネグレット風味 ¥1,200
 SEASONAL STEAMED VEGETABLES SALAD

サーモン・つぶ貝・アオリイカのタルタル軽い燻製 ¥1,320
 TARTARE OF SALMON AND SHELLFISH AND BIGFIN REEF SQUID

フォアグラのソテー フランボワーズ&バルサミコソース ¥2,750
 SAUTEED FOIE GRAS



秋刀魚と大根



サーモン・つぶ貝・アオリイカのタルタル軽い燻製

※表示価格は消費税込価格です。

魚料理
 POISSONS

鯛のロースト 季節野菜とブルノワゼット ¥1,650
 ROASTED SEA BREAM WITH SEASONAL VEGETABLES AND BEURRE NOISSETTE

ブイヤベース ヴェルデュ風 ¥1,800
 BOUILLABAISSE VERDURE STAYLE

アワビのロースト 醤油バターソース ¥3,300
 ROASTED ABALONE WITH SOYSAUCEBUTTERSAUCE

オマール海老のグリル ビスク風味 ¥8,200
 Grilled lobster



ブイヤベース ヴェルデュ風



オマール海老のグリル

肉料理
 VIANDE

都厳選牛ヒレステーキ 赤ワインソース ¥2,750
 ROASTED BEEF FILLET STEAK WITH RED WINE SAUCE

都厳選牛ロースステーキ 赤ワインソース ¥2,750
 ROASTED BEEF LOIN STEAK WITH RED WINE SAUCE

鴨のロースト ガストリックとスパイス仕立て(2人前) ¥3,200
 ROASTED DUCK WITH GASTRIQUE AND SPICE

仔羊ロースト ジュ・ダニョー(2人前) ¥3,200
 ROASTED LAMP WITH JUS D'AGNEAU



鴨のロースト ガストリックとスパイス仕立て



仔羊ロースト ジュ・ダニョー

※表示価格は消費税込価格です。

リゾット&パスタ
RISOTTO & PÂTES

ホタテのロースト ボンゴレリゾット ¥1,300
ROASTED SCALLOPS SERVED WITH VONGOLE RISOTTO

オマールソースのペンネ パルミジャーノ ¥1,400
PENNE WITH OMAR SAUCE PARMIGIANO

ポルチーニのリゾット 柚子風味(2人前) ¥1,200
SEASONAL RISOTTO



デザート
DESSERTS

都特製ソフトクリーム ¥550
MIYAKO'S SPECIAL SOFT SERVE

ほうじ茶のブランマンジェ ゲラント塩アイスと共に ¥880
SEASONAL DESSERTS

秋のタルト和梨と洋梨 ¥880
SEASONAL DESSERTS



ほうじ茶のブランマンジェ
ゲラント塩アイスと共に

ほうじ茶の香ばしさとキャラメルソースを
組み合わせたブランマンジェは、
見た目の可愛らしさも嬉しい一品です。



秋のタルト和梨と洋梨

生の和梨と洋梨のコンポートとを合わせた、
それぞれの食感を楽しむ秋のタルトです。
ショウガ風味のヨーグルトソースをそえて。

※表示価格は消費税込価格です。

秋の
ノンアルコール
ドリンク
Fair

ノンアルコール ビール

0% ALCOHOL BEER

かつてない飲みごたえ
ALL-FREE

ALC 0.00%

オールフリー〈樽詰〉

〔飲食店限定〕

爽快な気分になれる
ノンアルコールビールです。
まるで生ビールのようなどごとと
クリーミーな泡を
是非お試しください。

¥770



オリジナル ノンアルコール カクテル

0% ALCOHOL COCKTAIL #ORIGINAL



〔期間限定〕
季節のノンアルコールカクテル

〔左〕Peach & wasabi

フレッシュな桃を楽しむノンアル
コールカクテル。意外性のある
ワサビを隠し味にして。

¥990

〔右〕秋の恵み

旬のリンゴと紅茶で
アップルパイを表現した
ノンアルコールカクテル。

¥990



ファシール ¥770
(マンゴー+アップル+ソーダ)
甘口



スプランドウール ¥770
(クランベリー+ソーダ)
ほんのり甘口



ル・シトロン ¥770
(レモン+ソーダ)
さっぱり



パルミエ ¥770
(紅茶+パッションフルーツ)
甘口：炭酸なし

※プラス¥200でアルコール入りも可能です
※表示価格は消費税込価格です。