

**Assorted Hors-d'oeuvre**

**オードブルの盛り合わせ(2名様)**

2400

ワインに合わせる、8~9種類の前菜を盛り合わせにてご用意いたします。  
召し上がるご人数やボリューム感など、お気軽にご相談ください。

salad of the day

**ワインが美味しい、本日のサラダ**

各地より取り寄せる食材を、サラダ仕立てでご用意します。

caviar, trout roe and mascarpone

**チョウザメとマスの卵とマスカルポーネ**

お一人様 1000

フランス産のオシェトラキャビアとマスの卵を、クリーミーなチーズとご一緒に。

marinated prawns and bisque pudding

**海老のマリネとオマール海老のビスクのババロワ**

500

ぷりぷりの海老の食感と、ふわふわの旨味のあるババロワ。お一人様おひとつどうぞ。

marinated yellow tail carpaccio

**大麦とミニトマト、寒ブリのマリネ**

1000

旬の終いの寒ブリをマリネにしました。シャンパーニュのお隣りにぜひ。

pate de campagne

**パテドカンパーニュ**

1000

噛みしめて旨味があふれる、シンプルなお肉のテリーヌ。リースリングが好相性。

snow crab cake

**ずわい蟹のクリームコロッケ(2個)**

900

あつあつのクリームコロッケを、クリームの濃厚なソースで追いかけます。

spring clam pot au fue

**はまぐりと春野菜のポトフ仕立て**

1200

お出汁が美味しい、春の肉厚はまぐり。

sauteed fresh french foie gras

**フランス産 フレッシュフォアグラのポワレ**

2000

血抜きをしない、キャスタン社の至高のフォアグラ。(約80g)

baby squid and asparagus

**長崎の王様のアスパラと福井のホタルイカを焼きます。**

1700

アンチョビのソースとオランダースソースで

## 本日のメインディッシュ

Plats

catch of the day

本日の鮮魚料理をその日の仕立てで

1500

roasted french duck breast

ビュルゴー家のシャラン鴨 胸肉のロースト

fillet : 6200

美食の国フランスで、100年以上輝き続けるマダム ビュルゴーの本家シャラン鴨。 1/3 : 2400

MIYAZAKI 'OZAKI BEEF' steak

尾崎牛の霜降りランプのステーキ

2600

幻とも謳われる、現代和牛の傑作。追隨を許さない尾崎氏こだわりの逸品をお楽しみください。

roasted australian lamb

豪州産 骨付き仔羊のロースト

2400

羊乳のブルーチーズ、ロックフォールのソースでボルドーワインと鉄壁のマリアージュ。

sauteed fresh french foie gras

フランス産 フレッシュフォアグラのポワレ

3800

血抜きをしない、キャスタン社の至高のフォアグラ。(約150g)

Pain

パン

300

## コース料理もごさいます。

Course

Waintei course

お食事のコースA

5000

アミューズ・冷菜・温菜・お魚料理・お肉料理・デザート

Waintei course

お食事のコースB(要ご予約)

8000

アミューズ・冷菜2皿・温菜・スープ・お魚料理・お肉料理・ム・デザート

Wine pairing course

ワインのペアリングコース

5000 ~

お食事に合わせたワインをお勧めさせていただきます。

きっと、京橋で一番おいしいチーズです *Fromages*

## Fromage Artisanal from Via the Bio

明治屋ワイン亭では、「ヴィア ザ ビオ」のチーズをご用意しています。熟成士と呼ばれるヨーロッパの職人などから輸入した、有機認証を受けた高品質なチーズのみセレクト。深みのある味わいと、熟成によってしかなし得ない舌触りをお楽しみください。

### Assorted 5 Fromages

チーズ5種の盛り合わせ(2~3名様向け)

1900

おすすめのチーズを、盛り合わせでご用意いたします。

ご人数は目安です。ご予算やボリューム感など、お気軽にお申し付けください。

### Assorted 3 Fromages

チーズ3種の盛り合わせ(2名様向け)

1600

おすすめのチーズを、盛り合わせでご用意いたします。

### Assorted 3 Fromages

チーズ3種の盛り合わせ(1名様向け)

1200

おすすめのチーズを、盛り合わせでご用意いたします。

### Assorted 3 Fromages

チーズ各種(1名様向け)

700

ご希望がございましたらスタッフまで。

※入荷状況等により、ご案内するチーズの内容が変更となります。ご了承ください。



VIA THE BIO

×

明治屋 ワイン亭

## Assorted Hors-d'oeuvre

ワインに合わせるおつまみの盛り合わせ(1名様) 800 ~

ワインに合わせる、4~7種類の小さなおつまみを盛り合わせにてご用意いたします。

herb infused nuts

3種の香りのミックスナッツ 600

カシューナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツをそれぞれに合わせた香りです。

chicken liver mousse

白レバーのムース 700

自家製の林檎と生姜のジャムを添えて

olives

ラロックのグリーンオリーブ 550

歯ごたえの良い、大粒肉厚のオリーブです。

carrot rapee

人参のラペ 450

オレンジとリンゴ酢の香るシンプルな人参のラペ。

pickled sprout aloe and spring onion

アロエの新芽と新玉ねぎのピクルス 650

食感の良いアロエの新芽と季節の玉葱を締めます。

Potato chips, truffle flavor

ランド産マグレ鴨の塩漬け生ハム 850

フランスのランド産の鴨のハム。旨味の凝縮した本格的な味わい。

porc de basque, salami and chorizo

純血バスク豚のサラミとチョリソの盛り合わせ 1100

3か月熟成のジュズと呼ばれる大きなサラミと、辛味よりは旨味が際立つチョリソの盛り合わせ。

caviar, trout roe and mascarpone

チョウザメとマスの卵とマスカルポーネ お一人様 1000

フランス産のオシェトラキャビアとマスの卵を、クリーミーなチーズとお召し上がりください。