

LE BEURRE NOISETTE

[ Restaurant ] Verre des vins [ Restaurant ]

[CHAMPAGNE]

テタンジェ ¥1,500  
 TAITTINGER BRUT RESERVE  
 [生産地：シャンパーニュ]

[VIN BLANC]

シャトーラ マロティーヌ ¥1,000  
 17<sup>1</sup>CH, LA MAROUTINE BLANC  
 [ソーヴィニヨンブラン 生産地：ボルドー 生産者：Ch, La Maroutine]

リムーブラン ¥1,000  
 16<sup>1</sup>LIMOUX BLANC PEYRE JAC  
 [モーザック 生産地：ラングドック 生産者：Antugnac]

コートデュローヌブラン ¥1,300  
 14<sup>1</sup>CLAUX BLANC COTES DU RHONE  
 [ヴィオニエ 生産地：コートデュローヌ 生産者：Raymond USSEGLIO]

リースリング V V ¥1,400  
 17<sup>1</sup>RIESLING V.V  
 [リースリング 生産地：アルザス 生産者：Rieffel]

リュリー サンジャック ¥1,600  
 15<sup>1</sup>RULLY SAINT JACQUES  
 [シャルドネ 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Francois d'Allaines]

[VIN ROUGE]

ソラス ピノノワール ¥1,000  
 16<sup>1</sup>SOLAS PINOT NOIR  
 [ピノノワール 生産地：ラングドック 生産者：Laurent Miquel]

コートデュローヌ ¥1,000  
 16<sup>1</sup>COTES DU RHONE CUVÉE CONFIDENCE  
 [グルナッシュ シラー 生産地：コートデュローヌ 生産者：Fond Croze]

シャトーリスルフォール ¥1,200  
 12<sup>1</sup>CH, L'ISLE FORT  
 [メルロ カベルネソーヴィニオン 生産地：ボルドー 生産者：Ch, L'isle Fort]

シノン ¥1,300  
 15<sup>1</sup>CHINON  
 [カベルネフラン 生産地：ロワール 生産者：Guy Saget]

サントネ シャンクロード V V ¥1,500  
 16<sup>1</sup>SANTENAY CHAMPS CLAUDE V.V  
 [ピノノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Lucien Muzard]

[ Restaurant ] Beer/Cocktail/Non alcohol [ Restaurant ]

[BEER/COCKTAIL]

サッポロ黒ラベル ¥800

クローネンブルグブラン ¥1,200

ティティ パリジェンIPA ¥1,500

ラ パリジェンヌ ルース ¥1,500

ピエトラマロン ¥1,500

ミモザ ¥1,300

キールロワイヤル ¥1,300

季節シャンパーニュカクテル ¥1,500

その他カクテル ¥900～

[NON ALCOHOL]

デュックデュモンターニュ ¥1,000

オレンジ ¥600

グレープフルーツ ¥600

ジンジャーエール ¥600

クランベリー ¥700

コーラ ¥600

ペリエ ¥1,000

エビアン ¥1,000

ウーロン茶 ¥600

LE BEURRE NOISETTE

[ Restaurant ]

Menu Dégustation

[ Restaurant ]

¥7,900

- AMUSE      パルミジャーノサブレ
- 帆立貝のポワレ    カリフラワーのクリーム
- ENTRÉE      牛タンのカルパッチョ    トマトとパプリカのコンポート
- 鱈とキャベツのブランダード    トリュフの香り
- POISSON      博多長浜漁港より    クエのポワレ    ムール貝のマリニエール
- VIANDE      蝦夷鹿肉のロティ    赤ワインソース
- 鹿児島県産    花乃牛サーロインのグリエ
- SORBET      佐賀県産    げんこうシャーベット
- DESSERT      苺のミルフィーユ    or    グランマニエのスフレ
- CAFÉ      カフェ

(パン代 ¥500/価格は税抜表記です)

¥5,900

MENU

お1つずつお好きなメニューをお選びください

## AMUSE

パルミジャーノサブレ

帆立貝のポワレ カリフラワーのクリーム

## ENTRÉE

鴨とフォアグラのパテアンクルート

季節野菜たっぷりのブイヨンスープ

サーモンフェム 冬野菜のマリネ

マグロのタルタル アボガドのワカモレ

牛タンのカルパッチョ トマトとパプリカのコンポート

## PLAT

仔羊肩肉のコンフィ ひよこ豆のピューレ

鱈とキャベツのブランダード トリュフの香り

ロイヤルポークのキャラメリゼ 人参のピューレ

青森県産鴨胸肉のロティ

博多長浜漁港より クエのポワレ グルノーブル風(+¥1,000)

鹿児島県産 花乃牛サーロインのグリエ(+¥1,000)

## DESSERT

苺のミルフィーユ

チョコレートのサブレ キルシュアイス

ババオラム ハチミツクリーム

リオレ キャラメルブールサレ

グランマニエのスフレ

## CAFÉ

カフェ

## LE BEURRE NOISETTE

〔 Restaurant 〕

## Carte des vins

〔 Restaurant 〕

## 〔 CHAMPAGNE 〕

テタンジェ	TAITTINGER BRUT RESERVE [シャルドネ・ピノワール・ピノムニエ 生産地：シャンパーニュ]	¥10,000
クロード カザール	CLAUDE CAZALS CARTE OR [シャルドネ 生産地：シャンパーニュ]	¥12,000
ルイ ロデレー	LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER [ピノワール・シャルドネ・ピノムニエ 生産地：シャンパーニュ]	¥14,000
ドゥッツ ロゼ	DEUTS BRUT ROSE SAKURA [ピノワール 生産地：シャンパーニュ]	¥18,000
テタンジェ	コントドシャンパーニュ 07 TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE [シャルドネ 生産地：シャンパーニュ]	¥39,000

## 〔 VIN BLANC 〕

シャトーラ マロティーヌ	17 CH. LA MAROUTINE [ソーヴィニヨンブラン セミヨン 生産地：ボルドー]	¥4,900
ミュスカデ セーヴル エ メーヌ	15 MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE CLOS DU FERRE V.V [ミュスカデ 生産地：ロワール 生産者：David & Duvallet]	¥5,300
ヴァランセ ブラン	16 VALENCAY BLANC, LE CLOS DU CHATEAU [ソーヴィニヨンブラン 生産地：ロワール 生産者：Claude LAFOND]	¥5,600
アルシミー	16 ALCHIMIE [ソーヴィニヨンブラン 生産地：ロワール 生産者：Terres Blanches]	¥5,900
ゲヴェルツトラミネール レゼルヴ	16 GEWURZTRAMINER RE'SERVE [ゲヴェルツトラミネール 生産地：アルザス 生産者：Lucien ALBECHT]	¥6,300
リースリング V.V	16 RIESLING V.V [リースリング 生産地：アルザス 生産者：Rieffel]	¥6,900
ブルゴーニュブラン	16 BOURGOGNE BLANC [シャルドネ 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Francois d'Allaines]	¥7,300
コートデュジュラ	16 COTES DU JURA VOUIVRE [シャルドネ サヴァニャン 生産地：ジュラ 生産者：CARLINES]	¥8,600
リュリー サンジャック	16 RULLY SAINT JACQUES [シャルドネ 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Francois d'Allaines]	¥8,900
プイイ フェイッセ V.V	15 POUILLY FUISSE V.V [シャルドネ 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Cordier]	¥10,000

## 〔 VIN ROUGE 〕

コートデュローヌ	16 COTES DU RHONE [グルナッシュ シラー 生産地：コートデュローヌ 生産者：Fond Croze]	¥5,300
シャトーリスルフォール	2012 CH. L'ISLE FORT [カベルネソーヴィニヨン メルロ 生産地：ボルドー 生産者：Ch, L'isle Fort]	¥5,600
ブルゴーニュルージュ	16 BOURGOGNE ROUGE [ピノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Philippe Jeannot]	¥6,300
シノン シレーヌ	14 CHINON SILENES [カベルネフラン 生産地：ロワール 生産者：Charles Joguet]	¥6,900
ムーラン ア ヴァン	14 MOULIN-A-VENT [ガメイ 生産地：ボージョレ 生産者：LABOURE-ROI]	¥7,300
コートデュジュラピノワール	15 COTES DU JURA PINOT NOIR [ピノワール 生産地：ジュラ 生産者：Jean-Luc MOUILLARD]	¥7,600
コトールギニオン	15 COTEAUX BOURGUIGNONS [ピノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Joseph ROTY]	¥7,900
サンニコラドブルグイユ	14 ST. NICOLAS-DE-BOURGUEIL LE VAU JAUMIER [カベルネフラン 生産地：ロワール 生産者：COTELLERAIE]	¥8,300
サントネ シャンクロード V.V	16 SANTENAY CHAMPS CLAUDE VV [ピノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Lucien Muzard]	¥8,900
マルサネ エシェツ	16 SANTENAY CHAMPS CLAUDE VV [ピノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：Ch, de Marsannay]	¥9,600
シャトー デギユイユ	11 CH. D'AIGUILHE [メルロ カベルネフラン 生産地：ボルドー 生産者：Ch, Daiguilhe]	¥11,000
ムルソー	13 MEURSAULT [ピノワール 生産地：ブルゴーニュ 生産者：BALLOT-MILLOT]	¥12,000