LE MENU DU DINNER

ビストロスミモト　15:00-22:00(21:30L.O)

冷前菜

パテドカンパーニュ 780(858)　白レバーのムース 680(748)　パルマ産生ハム 680(748)
有機野菜のピクルス 400(440)　ポテトサラダ 580(638)　キャロットラペ 540(594)
前菜盛り合わせ(2~3人分) 1800(1980)　**大村農園の宝箱** 1200(1320)
本日のカルパッチョ 980(1078)　**本日のカルパッチョ盛り合わせ**(2~3人分) 20000(2200)

温前菜

明太子のアヒージョ 720(792)
プレーンオムレツ 500(550)　**牛ホホ肉のオムレツ** 1200(1320)　フレッシュフォアグラのソテー 980(1078)

魚料理

▲ 本日の魚料理は黒板をご覧ください。
Menu Poisson du jour, S'il vous plait voir le tableau noir.

肉料理

牛ハラミのグリル(200g) 1480(1628)　国産ローストビーフ 1280(1408)　国産豚肩肉のグリル 1680(1848)
鶏モモのソテー 980(1078)　**鶏モモ肉のコンフィー** 1680(1848)
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2500(2750)　国産牛ロースのグリル 2800(3080)

〆料理

シーフードピラフ 780(858)　日替わりグラタン 880(968)
シーフードカレー 880(968)　オマールカレー 2800(3080)　シェフの気まぐれリゾット 880(968)

デザート

バスクチーズケーキ 580(638)
バニラアイスクリーム 420(462)　ほうじ茶アイスクリーム 420(462)　ピスタチオアイスクリーム 530(583)

▼ ディナーコースはご予約となります。5000(5500) / 8000(8800) / 10000(11000)
Menu complet doivent etre reserves. 5000(5500) / 8000(8800) / 10000(11000)

★上記表示価格は、税抜価格 (税込価格)です

DES BOISSONS

ビストロスミモト　　15:00-22:00(21:30L.O)

CHAMPAGNE シャンパン＆スパークリング

グラス	880	(880)
ボトル	3200~	(3520)
（別途リストございます）		

SAKE 日本酒/焼酎

黒板をご覧下さい。
Menu SAKE du jour,
S'il vous plait voir le tableau noir.

WINE ワイン（赤・白）

グラス	580	(638)
デキャンタ	1900	(2090)
ボトル	3000~	(3300)
（別途リストございます）		
サングリア	800	(880)

WISKEY ウィスキー

シングル	600	(660)
ダブル	1100	(1210)
（ロック・水割・湯割）		
ハイボール	600	(660)
ハイボールジンジャー	650	(715)

COCKTAIL カクテル

カシスソーダ	700	(770)
カシスオレンジ	700	(770)
カシスグレープフルーツ	700	(770)
カシスウーロン	700	(770)
ジントニック	700	(770)
ジンバック	700	(770)

ノンアルコール

スパークリング（ノンアルコール）	800	(880)
ビール（ノンアルコール）	450	(495)

BEER ビール

生ビール	480	(528)
（アサヒスーパードライ）		
コロナビール	600	(660)

SOFTDRINK ソフトドリンク

ウーロン茶	400	(440)
bottle green	600	(660)

（ハーブスパークリング）
- エルダーフラワー
- エルダーフラワー＆ザクロ
- レモングラス＆ジンジャー

アップルタイザー	600	(660)
コーヒー / 紅茶	500	(550)

★上記表示価格は、税抜価格 (税込価格)です

MENU