

# DINNER

LES DEUX MAGOTS PARIS

## CASUAL COURSE

---

サラダ&スープ + メイン料理 4,000

パン + デザート + カフェ

SALAD & SOUP + MAINDISH

BREAD + DESSERT + CAFE

### MAIN

下記より1つお選びください

本日のお魚とゴーダチーズのオープン焼き

白ワインソース

CHEESY BAKED FISH, WHITE WINE SAUCE

牛カイノミのロティ

春キャベツとじゃが芋のアンブール

ROASTED BEEF FLAP MEAT,

MASHED POTATOES AND CABBAGE

ステーキ フリット

+1,500

STEAK AND FRIES

アレルギーのお持ちの方はギャルソンへお申しつけください  
ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.

## APPETIZER

---

フレンチフライ ローズマリーの香り FRENCH FRIES, ROSEMARY	700
オリーブとセミドライトマト OLIVES, SEMI DRIED TOMATO	700
ウフ・ラタトゥイユと フランス産生ハム RATATOUILLE, HOT SPRING EGG, FRENCH BAYONNE HAM	1,400
マコモダケのソテーと生ベーコン SAUTEED WILD RICE STEM, BACON	1,500
ブッラータチーズと季節のフルーツ BURRATA, SEASONAL FRUIT	2,000
ムール貝のプロヴァンス風 MUSSELS PROVENCAL	1,600
ブリのマリネ ポワローヴィネグレット MARINATED YELLOWTAIL, LEEKS VINAIGRETTE	1,600
フランス産 生ハム FRENCH BAYONNE HAM	1,000
イベリコ豚のチョリソー IBERIAN CHORIZO	1,000
パテ ドカンパーニュ TERRINE DE CAMPAGNE	1,300
シャルキトリーの盛り合わせ ASSORTED CHARCUTERIE	2,000
チーズの盛り合わせ ASSORTED CHEESE	1,400
パン BREAD	300

## SALAD & SOUP

---

生ベーコンのシーザーサラダ CAESAR SALAD	1,500
パテ ドカンパーニュの ファーマーズサラダ FARMER'S SALAD, TERRINE DE CAMPAGNE	1,800
オニオングラタンスープ ONION SOUP GRATIN	1,200

## RISOTTO

---

海老とブイヤベースソースの リゾット SHRIMP RISOTTO, BOUILLABAISSE SAUCE	2,000
--	-------

## MAIN

---

本日のお魚とゴダチーズの オープン焼き 白ワインソース CHEESY BAKED FISH, WHITE WINE SAUCE	2,300
夕暮れブイヤベースと船 BOUILLABAISSE 小説「うつくしき一皿」(著/冬森灯) コラボレーションメニュー ブイヤベースにローリエの葉で帆に見立てたパンを添えた 小説に登場するメニュー	3,000
牛カイノミのロティ 春キャベツとじゃが芋のアンブール ROASTED BEEF FLAP MEAT, MASHED POTATOES AND CABBAGE	2,500
ステーキフリット STEAK AND FRIES	3,500

アレルギーをお持ちの方はギャルソンへお申しつけください  
ALERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.