

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 | 800 |
| ラタトゥイユ
RATATOUILLE | 800 |
| ★ キノコのフリット
かぼちゃのヴィネグレットとカラスミ
DEEP FRIED MUSHROOMS,
PUMPKIN VINEGAR, BOTTARGA | 1,400 |
| ★ 戻り鰹のカルパッチョ
根セロリのピューレ 生姜のヴィネグレット
BONITO CARPACCIO, CELERY ROOT PUREE
GINGER VINAIGRETTE | 1,800 |
| パルマ産 生ハム
PROSCIUTTO DI PARMA | 1,200 |
| パテ ドカンパーニュ
TERRINE DE CAMPAGNE | 1,200 |
| パン (ドゥマゴベーカリーのバケット 又は 天然酵母パン)
BREAD | 300 |

SALAD

- | | |
|---|-------|
| ★ 千葉ルコラステーション
季節野菜とツナのサラダ
人参ドレッシング
SEASONAL SALAD, TUNA, CARROT DRESSING | 1,600 |
| スモークベーコンのシーザーサラダ
根セロリのドレッシング
CAESAR SALAD, SMOKED BACON
CELERY ROOT DRESSING | 1,600 |

HOT SANDWICH

- | | |
|--|-------|
| ★ 海老とアメリカーナソースの
クロックムッシュ
CROQUE MONSIEUR, SHRIMP, AMERICAINE SAUCE | 1,500 |
|--|-------|

RISOTTO

- | | |
|---|-------|
| ★ 海老とブラウンマッシュルームの
リゾット
SHRIMP AND MUSHROOM RISOTTO, BOUILLABAISSA SAUCE | 2,000 |
|---|-------|

MAIN

- | | |
|--|-------|
| 真鯛のポワレ ブールノワゼット
秋ナスのミルフィーユ
PAN FRIED SEA BREAM, BURNT BUTTER SAUCE, EGGPLANT | 2,600 |
| 仔牛もも肉のロティ デミグラスソース
キノコのソテー
ROASTED CALF, DEMI GLACE SAUCE, MUSHROOM | 2,600 |
| ★ ステーキ フリット
STEAK AND FRIES | 3,500 |

★=RECOMMEND

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.

DESSERT

★ タルト・タタン TARTE TATIN	980
オレンジとショコラのケーキ ORANGE, CHOCOLATE	980
ピスタチオのムースケーキ PISTACHIO MOUSSE	980
アイスクリームの盛り合わせ ICE CREAM, SHERBET	800

★=RECOMMEND

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
ALLERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.

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

真鯛のポワレ ブールノワゼット
秋ナスのミルフィーユ
PAN FRIED SEA BREAM, BURNED BUTTER SAUCE, EGGPLANT

仔牛もも肉のロティ デミグラスソース
キノコのソテー
ROASTED CALF, DEMI GLACE SAUCE, MUSHROOM

本日のステーキ +1,500
ヴァンルージュソース
STEAK WITH RED WINE SAUCE

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
ALLERT YOUR SERVER ABOUT ALLERGIES.