

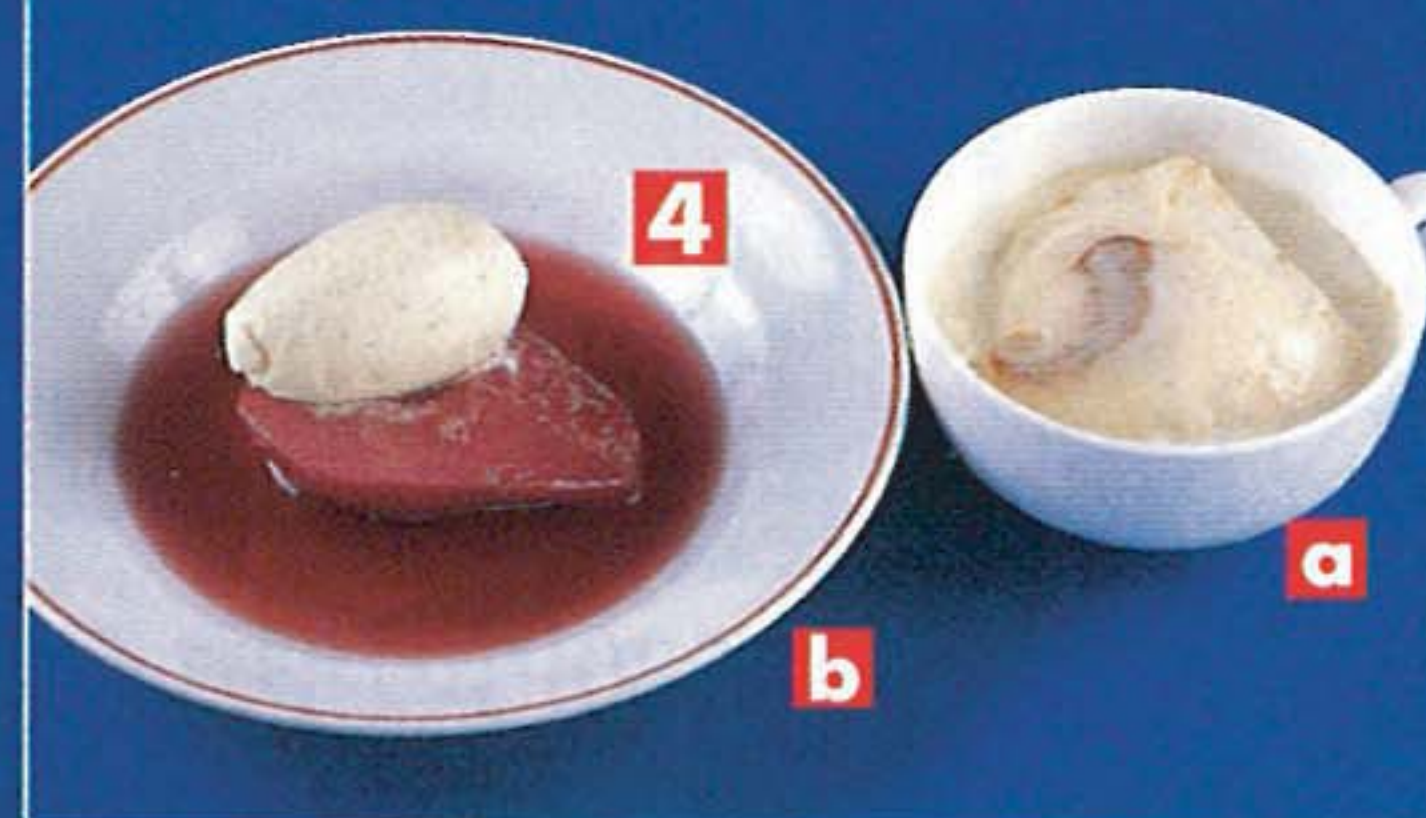


パリのワイン食堂

MAP P48へ
→ E-5

シェフ 洲上達也さん

←④⑥クリーミーな甘みが楽しめる。⑥深い酸味がたまらない



ボリユーム満点の3129円コース

気取らず入店できるフレンチのワイン食堂。脂身の甘みが人気の吉田豚や、海外から直輸入する肉や魚介のローストや煮込みなど、本格的なフランス料理がコースで31

29円から楽しめる。オードブルとメイン料理の約20種類から2皿を選ぶプリフィクスで、ボリユームもたっぷり。ボトル3990円の統一価格のワインも約80種類揃っている。

←①吉田豚のレバーペーストはクセもなく、たっぷりパンにつけて食べたい。②⑥柔らかな酸味とカニの風味がよくあう。⑥滑らかな舌ざわりで、芳潤な肉の旨みが口に広がる。③豚と野菜を煮込んだ豚のスネ肉は、旨みが凝縮してとろけるような食感。↓アナゴや舌平目など10種類以上の魚を10時間かけて煮込んだ



カナダ産オマールエビの ブイアベース 1943円



コース (アミューズ+前菜+メイン+デザート) 3129円 (写真は2人前)

おしながき

- 1 アミューズ 吉田豚のリエット
- 2 前菜 a北海道産ズワイガニとアボカドのデイル風味ガトー仕立て
bシンプルな田舎風豚のテリーヌ サラダ添え
- 3 メイン 特大!!吉田豚スネ肉!!のブレゼ
スペシャルビネグレットソース(2人前から)
- 4 デザート a高貴なプリン
b洋ナシの赤ワイン煮 バニラアイス添え



Data> 東京都中央区銀座3-13-11銀座芦澤ビル1階/☎03-3547-4120/🕒11時半~14時L.O.、17時半~23時L.O.(コース料理は22時L.O.)、土日祝は11時半~21時半L.O.(ランチは~15時)/🛑無休/🪑カウンター2席×1卓、テーブル2席×12卓、4席×8卓 計58席/全席禁煙/カード可/ディナーのみ予約できる/サなし/🚶地下鉄日比谷線東銀座駅A7出口から徒歩2分

(その他のメニュー) 🏠 オードブル+メイン+プチコーヒー。またはメイン+デザート+プチコーヒーで1000円、🌙 冷製フォアグラの赤ワイン煮モロッコインゲン添え 1260円、コースは3129円~

🍺 ビール: 中生ビール630円
🍷 ワイン: グラス630円~、ワインボトル3990円~
シャンパン: 1040円