MENU DU SOIR

SPÉCIALITÉ
スペシャリテ

BISTRO STAND APÉRO

2,200 / 1名様

2名様よりご注文いただけます。

ビストロ・スタンド・アペロ

テーブルを華やかに彩る、当店のシグネチャー。
冷菜と温菜の11種を3段のスタンドに贅沢に散りばめました。
IKEDAYAMA自慢のパンとともに、
お気に入りのワインを傾けながら、
心躍るアペロのひとときをお楽しみください。

冷菜

自家製パテ・ド・カンパーニュ
生ハム
サラミ
フルーツトマトのカプレーゼ
ワカモレ

冷菜

サーモントラウトマリネ
たこのマリネ
ブロッコリーのアンチョビガーリック
いいだこのトマト煮

温菜

牡蠣とほうれん草のグラタン
砂肝のアヒージョ

※お料理の内容は変更になる場合がございます。



ENTRÉE FROIDE
冷菜

ベーカリーのこだわりを詰め込んだ、3種のトッピングに
3種のバゲットのマリアージュ。スパークリングや白ワインと共にどうぞ。

バゲットもおいしい！彩りカナッペ 3種アソート ―― 800
〈ゴルゴンゾーラチーズ & 蜂蜜、たこのガリシア風、ワカモレ〉

自家製パテ・ド・カンパーニュ ―― 800
フォアグラと鶏のレバーパテ ―― 900
トリュフ香るウフマヨ ―― 700
サーモントラウトマリネ ―― 700
オレンジ風味のキャロットラペ ―― 600
シャルキトリー盛り合わせ ―― 900
季節野菜のラタトゥイユ ―― 600
フルーツトマトのカプレーゼ ―― 800
ブロッコリーのアンチョビガーリック ―― 600
鰯の酢漬け ―― 800
ブランダード～塩鱈ときたあかりのポテトサラダ～ ―― 800

ENTRÉE CHAUDE
温菜

パン・ド・ミと同じ国産小麦“ゆめちから”を100%使ったスペシャリテの2品。
高加水率のニョッキもピッツァもしっとり、もっちりとした食感が魅力。

じゃが芋のニョッキ ビスクソース ―― 900
ベイカーズピッツァ マッシュルームデュクセル ―― 900

オニオングラタンスープ ―― 900
ムール貝の白ワイン蒸し ―― 900
パン・ド・ミの海老トースト ―― 800
ミートボール マッシュルームのソース ―― 800
牡蠣とほうれん草のグラタン ―― 2pcs 900
鮪のレアカツ わさびマヨ添え ―― 800
フレンチフライ サワークリーム添え ―― 600
砂肝のアヒージョ ―― 600
いいだこのトマト煮 ―― 700
バジルフランクソーセージ ―― 800
パン・ド・ミトーストのアリゴ
～チーズとマッシュポテトのソース～ ―― 800

SALADE
サラダ

ニソワーズサラダ ―― 1,400
自家製ツナを使った、南フランス・ニース地方発祥の具だくさんサラダ。

VIANDE & POISSON
お魚とお肉のメイン料理

SPÉCIALITÉ

牛ほほ肉シチューのクロワッサン包み焼き
full size 3,800・pair size 2,500

ほろりとほどける牛ほほ肉のシチューを
幾重にも重なるサクっとしたクロワッサン生地で包みました。
芳醇なバターの香りと共にお楽しみください。



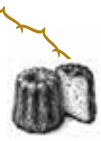
海老香るブイヤベース
full size 3,800・pair size 2,500

あんこう・はまぐり・ムール貝・海老・やりいかなど具だくさんな濃厚スープ。
パンをスープにたっぷり付けてどうぞ。

鴨のロースト 赤ワインとバルサミコソース
full size 3,800・pair size 2,500

低温調理した鴨はしっとりやわらか。
ワインがすすむ逸品です。

DESSERT
デザート



デザートにはマダガスカル産の
バニラビーンズを使った
“自家製バニラジェラート”を添えています。
ベイカーズデザートと共に
お楽しみください。

デニッシュのフレンチトースト
1,400

デニッシュ生地に特製のアパレイユを
じっくり染み込ませました。
口の中でじゅわっと溢れる
とろける食感が魅力的。

カヌレ & マンゴーのババロア
1,400

外側の蜜蝋の香ばしいカリッと感と
中のむっちりな食感のコントラストが
楽しめるカヌレに、とろける柔らかさの
ババロアの盛り合わせ。

クロワッサンのミルフィーユ仕立て
1,200

発酵バター香るクロワッサン生地を
使ったミルフィーユ。
ザクッとした食感と濃厚でとろける
クリームのマリアージュを
お楽しみください。

表示価格は税込となります。ディナータイムはパン代として500円を頂戴いたします。〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉①アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。②当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
③アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。