VIN & BIÈRE
ワイン & ビール

EFFERVESCENT スパークリング

1. Italy, Dry

ラルス スプマンテ ブリュット ____ 550
トレッビアーノ | 爽やかな果実味と軽快な泡。

BLANC 白

1. Italy, Dry

ドゥーカ・マッテオ プリモ ソアーヴェ DOC ____ 550
ガルガーネガ主体 | 白い花と青りんごの香り、柔らかな酸味。

2. France, Dry

ヴィニウス アート・エディション シャルドネ ____ 550
シャルドネ | 熟した果実の香り、まろやかでバランスの良い辛口。

3. France, Dry

シャトー・デ・ゼサール ブラン ____ 550
ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン | 柑橘とハーブの香り、爽快な酸味とふくよかさ。

ROUGE 赤

1. Australia, Medium

トレッド・ソフトリー ピノ・ノワール ____ 550
メルロー | プラムの香り、柔らかな渋みとまろやかな口当たり。

2. France, Medium

d.A. メルロー ____ 550
カベルネ・ソーヴィニヨン | 黒系果実と樽の香り、力強く濃厚な味わい。

3. Italy, Full

ジャック・ダ・パレルモ シラー ____ 550
シラー | 黒胡椒とベリーの香り、スパイシーで豊かな味わい。

BIÈRE ビール

1. The Netherlands

生ビール ハイネケン ____ 550

PLAT
お食事

黒毛和牛100%のベイカーズバーガー 2,200
フレンチフライ ・サラダ ・オニオンスープ付き

Bistro IKEDAYAMA のバーガーのためのバンズはサクッとふんわりしっとり食感。
牛肉の旨みがぎゅっと詰まったパテをやさしく包み込みます。

牛ほほ肉のシチュー 2,200
パン2 種盛り合わせ・サラダ付き

ほろりとほどけるやわらかく煮込んだ牛ほほ肉のシチュー。
濃厚なシチューがパンとよく合います。

米澤豚一番育ちフィレのかつサンド 1,800
サラダ・オニオンスープ付き

山形県の銘柄豚。しっとり柔らかく上品な甘みのある味わいのフィレを厚切りにして、
トーストしたパン・ド・ミにサンド。サクッとジューシーな逸品。

ニソワーズサラダ 1,800
パン2 種盛り合わせ・オニオンスープ付き

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。
シェリービネガードレッシングでさっぱりと。

具沢山牡蠣のクラムチャウダー 1,800
パン2 種盛り合わせ・サラダ付き

浅利の旨みが凝縮されたスープにクリーミーな牡蠣。
ゴロゴロ大きめにカットしたお野菜がたっぷりな食べるスープです。



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。

BOISSON EN FORMULE

ドリンクセット +450

自家焙煎コーヒー [hot/iced]
カフェオレ [hot/iced] +100
紅茶 [hot/iced]
ハーブティー [hot] +100
〈カモミール / ローズヒップ / ミント〉
赤ぶどうジュース
ブラッドオレンジジュース

表示価格は税込となります。
〈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。