



Dinner Menu



Dinner Menu





Brasserie s'envoler



【DISCOVER LOCAL】

このマークがついた料理は、
半径100km圏内で採れた食材のみを使用しております。

Dishes bearing this mark use only ingredients sourced
within a 100km radius.

Course Menu

Wagyu Sirloin Steak Course

¥12,000

黒毛和牛のサーロインステーキコース

Seasonal Vegetables Terrine Served with Aioli Sauce

旬野菜のテリーヌ アイオリソースを添えて

Cream of Corn Soup (Hot/Cold)

とうもろこしのクリームスープ (温・冷)



Baguette with Butter

バケットとバター



Premium Japanese "Wagyu" Sirloin Steak (200g) with Wasabi Butter

黒毛和牛サーロインステーキ(200g) わさびバターで

Today's Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

珈琲または紅茶

Chicken Steak or Pan-seared Sea Bream Course

¥5,000

チキンステーキまたは真鯛のポワレのコース

Seasonal Vegetables Terrine Served with Aioli Sauce

旬野菜のテリーヌ アイオリソースを添えて

Cream of Corn Soup (Hot/Cold)

とうもろこしのクリームスープ (温・冷)



Baguette with Butter

バケットとバター



Grilled Chicken Steak with Choice of Sauce

国産鶏のチキンステーキ お好みのソースで



Served with Leaf Salad, creamy mashed potatoes, pickled red cabbage,
and your choice of sauce: Teriyaki, Honey Mustard, or Dukkah spice

OR

Fresh fish with Marinière Sauce

鮮魚のソテー マリニエールソース

※ This dish Contains shellfish extract



Today's Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

珈琲または紅茶

APPETIZERS

Marinated Mixed Olives

ミックスオリーブのガーリックマリネ

A selection of olives marinated with herb, garlic

¥900

Pickled Red Cabbage with Cuminseeds served with Crackers

紫キャベツのピクルス クミンの香り

Lightly pickled red cabbage with cumin spice, Shiso and crackers

¥700

Tender smoked chicken breast served with a hard-boiled egg

スライススモークチキンとボイルエッグ

Tender smoked chicken breast with a hard-boiled egg, ketchup-mayo sauce, and crispy soy glaze



¥1,200

Assorted Cold Cuts

コールドカットプレート

A selection of salami, prosciutto, chorizo



¥1,800

Three-Cheese Plate

3種のチーズプレート

Please ask our staff for details



¥1,600

French Fries served with ketchup and mayonnaise

フレンチフライポテト (ケチャップ、マヨネーズ付き)



¥900

Cream of Corn Soup (Hot/Cold)

とうもろこしのクリームスープ (温・冷)



¥900

Crispy toasted baguette with garlic butter

ガーリックトースト



¥600

Baguette with Butter

バケットとバター



¥300

Steamed White Rice

白ごはん



¥300



当店のお米は国産米を使用しています

We use domestically grown Japanese rice

SALAD

Seasonal Vegetables Terrine with Aioli (Vegan)

旬野菜のテリーヌ アイオリソースを添えて (ヴィーガン)

A colorful vegan terrine made with cabbage, carrots, asparagus, cauliflower, broccoli, and mushrooms (varies by season)



¥ 1,800

Classic Niçoise Salad

ニース風サラダ

A classic French salad with Batavia lettuce, boiled eggs, anchovies, green beans, tuna, tomatoes, potatoes, and olives, dressed with olive oil



REGULAR

HALF

¥ 1,800

¥ 1,000

MAIN DISHES



Grilled Chicken Steak

国産鶏のチキンステーキ

お好みのソースで (照り焼き・ハニーマスタード・デュカスパイス)

Served with Leaf Salad, creamy mashed potatoes, pickled red cabbage, and your choice of sauce: Teriyaki, Honey Mustard, or Dukkah Spice



¥ 3,200

Fresh fish with Marinière Sauce

鮮魚のソテーマリニエールソース

Pan-seared sea bream served with a sauce of sea clam juice, baby sardines, white wine, dried tomatoes, and parsley.

Contains shellfish extract



¥ 3,200

All prices include consumption tax



Chief's Recommendation

**Premium Japanese “Wagyu” Sirloin Steak (200g)
with Wasabi Butter**

黒毛和牛サーロインステーキ（200g） わさびバターを添えて

*“Wagyu” — Japanese World-Class Culinary Masterpiece
Experience a melt-in-your-mouth texture and astonishing tenderness.
Savor this truly exceptional dining experience.*

¥7,400



SANDWICHES & BURGER



Sandwiches & Burger menu items are served with French fries
サンドウィッチとバーガーメニューにはフレンチフライが付きます

Wagyu Beef Hamburger
黒毛和牛ハンバーガー

A gourmet Wagyu burger with Ketchup-Mayo sauces

Add Extra Patty +¥1,200

Add Bacon (1 slice) +¥400



¥ 3,200

Smoked Salmon & Sour Cream Baguette Sandwich
スモークサーモンとサワークリームのパケッドサンド

Crispy French baguette sandwich with smoked salmon, sour cream,, and herbs



¥ 2,400

Smoked Chicken & Gouda Cheese Baguette Sandwich
スモークチキンとゴーダチーズのパケッドサンド

Smoky chicken breast, gouda cheese, and crispy soy flakes with shiso and pickled veggies.



¥ 2,200

SPAGHETTI & RICE PLATES

Wagyu Beef Bolognese Spaghetti
黒毛和牛のミートソーススパゲティ

Wagyu Bolognese topped with grated cheese for a savory finish



REGULAR

HALF

¥ 2.600 ¥ 1,500

Spaghetti Puttanesca
プッタネスカ スパゲッティ

Tomato sauce pasta with anchovies, olives, capers, and chili peppers



¥ 2.200 ¥ 1,200

Lamb and Seasonal Vegetables Navarin
仔羊と旬野菜のナバラン

Lamb stew simmered with seasonal vegetables—onions, potatoes, carrots, turnips, green beans, and green peas



¥ 3,000

Grilled “Teriyaki” Chicken Bowl
チキン“TERIYAKI”と彩り野菜の丼

With vegetable and steams rice



¥ 2,800

VEGAN MENU

Seasonal Vegetable Terrine

旬野菜のテリーヌ

Vegan mayonnaise, small side salad, 10 kinds of seasonal vegetables

¥ 1,800

Soymeat Tomato Sauce Tortilla

大豆ミートのトマト煮トルティーヤ

Soy-based meat, tomato, cilantro, tortilla



¥ 2,200

Garden Salad with Olive Oil & Guérande Salt

彩りフレッシュサラダ オリーブオイルとゲランドの塩



¥ 1,400



Vegetable Fritto Mist

ベジタブルフリットミスト

Zucchini, cauliflower, bell pepper, carrot, broccoli, corn, spinach



¥ 1,600

Vegetable Samosa with Tomato Spicy Sauce

ベジタブルサモサ.スパイシートマトソース

Potato, mint, cilantro, cumin seeds



¥ 1,600

Rice Flour Bread

米粉で作ったパン

¥ 400

Vegan Brownie

ヴィーガンブラウニー

Rice flour, soy milk

¥ 900

Dessert Menu

Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream

クレームブリュレ バニラアイスクリーム添え



¥1,200

Gateau au Chocolat with Marinated Fruits

ガトーショコラとマリネフルーツ



¥1,200

Today's Dessert

本日のデザート



¥1,200

Vegan Brownie

ヴィーガンブラウニー

¥1200

Affogato

アフォガード



¥1,200

Vanilla Ice Cream

バニラアイスクリーム



¥800

Chocolate Ice Cream

チョコレートアイスクリーム



¥800

Add ¥200 to customize your Ice cream the way you like

+¥200でお好みでアイスクリームにトッピングを追加できます

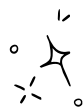
Caramel Sauce

キャラメルソース



Kinako (Roasted Soybean Flour) & Brown Sugar Syrup

黒蜜きなこ



Marinated Fruits

フルーツマリネ

Rum Raisins

ラムレーズン

Chocolate Sauce

チョコレートソース



Coffee, Tea, Green Tea, Espresso

コーヒー、紅茶、緑茶、エスプレッソ

¥800

Matcha Latte

抹茶ラテ

¥800

