

テイクアウトメニュー

アボカドと蟹のトマトファルシー	¥1200
帆立貝と高足ガニと野菜のテリーヌ モザイク仕立て	¥1500
自家製スモークサーモン	¥600/100g
冷製 野菜の蒸し煮 コリアンダー風味	¥1200
玉葱とベーコンのキッシュ (φ15cm)	¥1500
鶏白レバーとフォアグラのムース (φ9cmのココット型)	¥1500
フォアグラと牛テールとごぼうのテリーヌ ボルト酒風味	¥2300
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥1800
トリップと白インゲン豆のトマト煮込み	¥1500
鴨のコンフィ	¥1300
いろいろ魚介のブイヤベース	¥2800
ジャガイモのグラタン ドフィーネ風 (φ9cmのココット型)	¥700
本日のスープ (約150cc)	¥500

クレームキャラメル (φ15cm)	¥1600
タルト ショコラ (φ15cm)	¥2000
ガトーオベラ (17cm×8cm)	¥2500
モンブラン	¥800
ガトー ショコラ (φ12cm)	¥1300
果物のタルト (焼き菓子) (φ16cm)	¥1800~

テイクアウトボックス ¥4000 (ランチ・ディナーとも)

(スープ¥400)

Cuisine française **Le Violon d'Ingres**

ヴィオロン ダングル

前日までのご予約にて承りますが

当日の場合はご相談ください。

Tel/0895-26-2344