

## RECOMMENDED DRINKS

Wine Set / ワインセット	2GLASS	3GLASS
弊店がイタリアから直輸入した、ここでしか味わえないワインを お好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。	2,000	2,700

### ALCOHOL

Strawberry Bellini / あまおう苺のベリーニ	1,300
シャンパーニュに福岡県産「あまおういちご」と、フランスの老舗紅茶店マリアージュフレールの 「マルコポーロルージュ」を合わせた、すっきりとした甘みが愉しめるカクテル。	

### NON ALCOHOL

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ	1,000
お茶を発酵させて造る、植物性由来のドリンク「コンブチャ」。 りんご酢のようなやわらかな酸味と、鼻に抜けるさわやかなお茶の香りが特徴。 下記2種類の中からお選びください	
・Sencha / 煎茶      ・Holy Basil / ホーリーバジル	

“AMAOU” Strawberry x Chai x Ginger / あまおう × チャイ × ジンジャー	1,000
---------------------------------------------------------	-------

## ALCOHOL

### BUBBLES

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
Champagne MANDOIS Brut Origine マンドワ ブリュット オリジン	1,800	-	13,000
ASTORIA Casa Spumante Brut アストリア カーサ スプマンテ ブリュット	1,000	-	6,500
Bollinger Special Cuvee ( Half Bottle / 375ml ) ボランジェ・スペシャル・キュヴェ (375ML)	-	-	11,000

### TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier. Please ask our staff.	GLASS
ソムリエが選んだ本日のおすすめワインをお楽しみいただけます。 詳細はスタッフにお尋ねください。	1,300～

### WHITE

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
ASTORIA Tramontole Pinot Grigio アストリア ترامントーレ ピノグリージョ	1,300	3,700	-
Domaine UBY No1 ドメーヌ ユービー ナンバーワン	1,500	4,300	-
d'Arenberg Vignier Marsanne ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ	1,600	4,600	-
La Chablisienne Chablis 1er Cru Fourchaume ( Half Bottle / 375ml ) ラ・シャブリジェンヌ シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム (375ML)	-	-	8,000

### RED

	GLASS	CARAFE	BOTTLE
ASTORIA Pinot Nero アストリア ピノ・ネロ	1,300	3,700	-
Lecciaia Rosso di Toscana レッチャイア ロッソ ディ トスカーナ	1,600	4,600	-
Masanobu Tazaki Zweigelt & Pinot Noir 葡萄作りの匠 田崎正伸 ツヴァイゲルト&ピノノワール	1,700	4,900	-
Bouchard Pere et Fils Gevery Chambertin ( Half Bottle / 375ml ) ブシャール・ペール・エ・フィス ジュヴレ・シャンベルタン (375ML)	-	-	12,000

### BEER

Hoegaarden White ( 330ml ) ヒューガルデン ホワイト	1,100
The Premium Malt's ザ・プレミアムモルツ 〈香る〉エール	900

## NON ALCOHOL

Non Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコール スパークリングワイン	1,000
Homemade Non Alcoholic Wine (White or Red) 自家製ノンアルコールワイン 白 / 赤	1,000
Non Alcoholic Beer Clausthaler ノンアルコールビール クラウスターラー	900

※他にもソフトドリンクを数種類ご用意しております。スタッフにお尋ねください。

## LA MAISON COURSE

5500

### AMUSE

Burdock Consomme with Butterbur

新ごぼうのコンソメ “露”

### COLD APPETIZER

Japanese Salmon and Tomato Salad

富士山サーモン 柳沢トマト サラダ仕立て

### HOT APPETIZER

Turnip and Japanese Chicken Gratin

蕪と国産鶏のグラタン

### MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW  
下記からお好みのメインをお選びください。

・ Simmered Sea Bream with Green Peas  
熊本県 雅鯛とうすい豆のフランセーズ

・ Roasted Pork with Spring Onion and Potato  
松坂ポークのロースト 新玉葱と熟成インカ

・ Roasted Japanese beef with Bamboo Shoots and Green Rice Risotto (+1,800)  
群馬県 赤城和牛のロティ 筍と緑米リゾット (+1,800)

### DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW  
下記からお好みのデザートをお選びください。

・ Strawberry Vacherin Glace  
苺のバシュラングラッセ

・ “Basque Style” Cheese Cake  
バスクチーズケーキ

・ Apple Pie (+500)  
[数量限定] ふじと紅玉のアップルパイ (+500)

・ Strawberry Pafait (+1,000)  
[数量限定] ストロベリーパフェ (+1,000)

Coffee / Tea / “Mariage Freres” Tea (+300)  
コーヒー / 紅茶 / マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,  
please do not hesitate to contact the restaurant service staff.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。  
All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.  
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。



LAMAIISONH101.BARNAPOLEON