

MENU DEJEUNER
— ランチメニュー —

Menu B 1,800yen

お昼休憩中でも安心の2品ショートコース(平日のみ)

前菜、メイン、自家製パン、小菓子、コーヒーor 紅茶

Menu C 2,600yen

ご褒美ランチをゆっくり堪能されたい方へおすすめ

前菜、メイン、デザート、自家製パン、コーヒーor 紅茶

お料理は当日お選びいただけます

※4名様以上の御予約の場合、事前の料理決定をお願い致します※

ランチのご予約、フロア貸切承ります

お気軽にご相談ください

別途消費税を頂戴いたします
5000円以下のお会計は現金でお願い致します

MENU DINNER

— ディナーメニュー —

お食事はコース or アラカルトお好きな方をお選びください

2軒目以降のバーとしてもご利用いただけます

シーンに合わせて大人の隠れ家ビストロ・ブタリをお楽しみ下さい

料理6品フルコース 7,500

当店おすすめ！キャビアが2品につくシェフお任せコース

料理4品ショートコース 5,800

フルコースは量が多いという方へ/*印の4品をご用意します

〈 コース内容 〉

キャビアのアミューズ・ブッシュ *

本日の前菜 *

キャビアの前菜 (ベルーガに変更できます (+1,900))

魚料理

肉料理 *

デザート *

食材のアレルギーは事前にご相談ください

アラカルトは店内黒板をご覧ください

MENU CAVIAR

— キャビアメニュー —

キャビア・テイスティング 1,380~

まずはスプーン1杯、本日のキャビアをお試しください



スペシャリテ・ド・ブタリ 1,800

パリ本店のスペシャリテ。キャビア×マッシュポテト×
クリームの温菜（ベルーガに変更できます +1,900）



CAVIROTEQUE 30g キャビロテック 30g

キャビア3種類を食べ比べできる
パリ本店でもおなじみの“宝箱”



スタンダード（バエリ／スターレット／オシェトラ） 9,600

プレスティージュ（スターレット／オシェトラ／ベルーガ） 13,500

お好みの種類を、お好みの量で…

バエリ	25g	6,900	/	50g	13,800
スターレット	25g	7,800	/	50g	15,500
オシェトラ	25g	9,300	/	50g	18,600
ベルーガ	25g	16,600	/	50g	33,200

※時期によっては全種類のご提供ができないこともございます。予めご了承ください※

CARTE DES BOISSONS

— ドリンクメニュー —

シャンパーニュ 1,600～

グラスワイン(白/赤) 1,100～

キール 1,100

キール・ロワイヤル 1,600

プレミアムモルツ(334ml) 680

クローネンブルグ(330ml) 900

デザートワイン 1,100

他、食後酒(ウイスキー、コニャック...)等ご用意ございます

ノンアルコール

オールフリー 600

ソフトドリンク 500

ノンアルコールスパークリングワイン (200ml)

1,200

ミネラルウォーター(アクアパナ/サンペレグリノ)

900

別途ワインリストご用意ございます

価格は全て税抜表示です

ディナーのみサービス料 10%頂戴いたします