

MONIQUE

Bread

バゲット・コカ 350-
Baguette Coca

Charcuterie

ジャンボン・ド・ブッフ〔牛の生ハム〕 1,300-
Jambon de Bœuf (Cured Beef Ham)

パンチェッタ・コット〔国産〕 960-
Pancetta Cotta

ワイルド・サラミ〔イタリア〕 860-
Wild Salami

パテ ド カンパーニュ 960-
〔豚肉のテリーヌ〕
Pâté de Campagne

オレンジ風味の鶏レバーパテ 850-
ブリュレ仕立て
Orange-flavored Chicken Liver Pâté Brûlée

シャルキュトリー盛り合わせ R 1,980-
Assorted Charcuterie L 2,970-

Appetizer

サーモンと柑橘のカルパッチョ 1,800-
トマトと梅のジュレとフロマージュブラン
Salmon and Citrus Carpaccio with
Tomato & Ume Jelly and Fromage Blanc

マッシュルームと 1,480-
青カビチーズのオムレツ
Mushroom & Blue Cheese Omelette

香住産ヤリイカのトマト煮とクスクス 1,960-
Stewed Squid from Kasumi
with Tomato & Couscous

海老とカリフラワーのビスクグラタン 1,680-
Shrimp & Cauliflower Bisque Gratin

French Tapas

ポワロービネグレット 700-
Poireau Vinaigrette

冷やしトマトとリコッタチーズ 780-
Chilled Tomato & Ricotta Cheese

ライム風味の胡瓜のマリネ 680-
Marinated Cucumber with Lime

ウフマヨ 500-
Oeuf Mayo

砂ズリコンフィーとパリパリピーマン 680-
Gizzard Confit & Crispy Peppers

スモークした塩サバのポテサラ 750-
Smoked Salted Mackerel Potato Salad

南フランスなエビマヨ 890-
Shrimp Mayo, Southern French Style

Frites

フレンチフライ〔バターハーブ〕 780-
French Fries with Butter & Herbs

フレンチフライ〔バタートリュフ〕 950-
French Fries with Butter & Truffle

Salad

レタスと塩昆布の 880-
シンプルサラダ
Simple Salad with Lettuce & Shio-Kombu

リヨネーズサラダ 1,480-
Lyonnais Salad

ニース風サラダ 1,460-
Niçoise Salad

MONIQUE

Main

鮮魚のポワレ ムール貝と白ワインのソース Pan-Seared Fish with Mussels & White Wine Sauce	2,650-
鶏もも肉のコンフィー Chicken Leg Confit	2,400-
牛頬肉の赤ワイン煮込み Beef Cheek Stew in Red Wine	2,900-

Dessert

クレーム・ブリュレ Crème Brûlée	880-
ヌガーグラッセ Nougat Glacé	680-
テリーヌ フロマージュ Terrine Fromage	680-
ガトーショコラ クラシック Gâteau Chocolat Classique	680-

Pasta

胡麻と発酵バター、 ライムのソース フジッリ Fusilli with Sesame, Fermented Butter & Lime Sauce	1,360-
トマトと塩レモンの スパゲッティ Spaghetti with Tomato & Salted Lemon	1,480-
からすみ海苔バターの Pasta Pasta with Bottarga and Seaweed Butter	1,850-
ワタリガニ&トマトのクリームソース リングイネ Linguine with Blue Crab & Tomato Cream Sauce	2,400-
ポルチーニ茸とパンチェッタの カルボナーラ パッパルデッレ Pappardelle Carbonara with Porcini & Pancetta	2,200-

Ma
plus belle
histoire
d'amour