

# SEPTIÈME

## Brasserie & Bar

**DÎNER**  
6PM - 10PM {L.O.}  
Sundays 6PM - 9PM {L.O.}  
BAR : seven days a week  
11AM - 11PM

**LE DÉJEUNER : monday - friday**  
11AM - 2:30PM {L.O.}  
**LE BRUNCH : weekends & public holidays**  
11AM - 2:30PM {L.O.}  
**L'AFTERNOON TEA : seven days a week**  
3PM - 5PM {L.O.}

### A LA CARTE

#### オイスター&シーフード

フレッシュオイスター .....	550pc
牡蠣のオープン焼き モルネーソースとグリユイエールチーズ .....	700pc
フライド オイスター {サフランアイオリ} .....	700pc
キルパトリック オイスター .....	800pc
海老の氷盛り {ソースアメリカヌ} .....	1,950
ホタテのテルミドールスタイル .....	2,100
シーフード プラッター オンアイス 2名様 .....	7,800

#### 前菜

和牛ステーキタルタル .....	2,000
エスカルゴブルギニオン .....	1,950
パテドカンパーニュ .....	1,750
{カシスディジョンマスタード}	
追加 フォアグラのソテー .....	+1,500
シャルキュトリ 盛り合わせ 2名様 .....	3,400
パテドカンパーニュ ポークリエット サンダニエル プロシュート	

#### サラダ&スープ

シーザーサラダ .....	1,700
ニソワーズサラダ .....	1,800
アボカド スモークサーモン .....	1,750
ルッコラ & ビネグレット	
オニオン グラタンスープ .....	1,300
本日のスープ .....	1,150

#### 主菜

<b>ステーキフリット</b> {グリルステーキとフライドポテト グリーンペッパーコーンソース}	
オーストラリア クイーンズランド産 ジョンディーブラックアンガス ビーフ	
ハラミ 150G .....	3,100
リブアイ 200G .....	3,600
オーストラリア ニューサウスウェールズ産 レンジャーズヴァレー ロンググレイン ブラックアンガスビーフ	
ニューヨークカット 250G .....	4,600
A4 和牛フィレ 150G .....	8,400
追加 フォアグラのソテー .....	+1,500

本日の鮮魚 .....	3,200
柔らかく火入れした皮付き豚バラ肉 ハチミツ風味 ラタトゥイユ添え .....	3,900
塩漬け伊達鶏のチャーグリル .....	3,750
焦がしオレンジソース	
トゥールーズソーセージのグリルとレンズ 豆の煮込み フォアグラと半熟目玉焼き添え .....	3,200
合鴨のコンフィ .....	3,400
キャラメライズド チコリ 赤ワインソース	

#### サイドディッシュ

ほうれん草のハーブソテー .....	650
又は クリームソース	
国産マッシュルームのソテー .....	700
フレンチフライ .....	550
追加 サフランアイオリ .....	+100
マッシュド ポテト .....	650

上記は消費税を含む金額で別途 10% サービス料を加算させていただきます。