

# SEPTIÈME

Brasserie & Bar

## LE DÎNER

**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.}

**L'AFTERNOON TEA : seven days a week**  
3PM - 5PM {L.O.}

### Appetizers / 前菜

Freshly Baked Baguette & Whipped Butter バゲット&ホイップバター	150
Today's Natural Oyster on Ice {2P} 本日のフレッシュオイスター	900
Ceasar Salad シーザーサラダ	900
"ASR" {Avocado & Smoked Salmon Rocket · Vinaigrette} アボカド スモークサーモン ルッコラ & ビネグレット	1,250
Soupe à l'Oignon Gratinée オニオン グラタンスープ	950
Pâté de Campagne {Cassis Dijon} パテ ド カンパーニュ {カシスディジョン マスタード}	1,100
<b>Add</b> Foie Gras Sauté フォアグラのソテー	1,000
Steak Tartare à la Septième ステーキタルタル セツティエム風	1,250
Sizzling Ezo Pork Sausage 熱々焼きたてポークソーセージ	1,000
Assiette de Charcuterie {For 1 / For 2} Pâté de Campagne · Rillettes de Porc · Jambon Cru San Daniele シャルキュトリ 盛り合わせ {1名様 / 2名様} 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	950/1,900

### Mains / 主菜

## STEAK FRITES CLASSIQUE

{ CHAR GRILLED STEAK WITH ENDLESS FRENCH FRIES & GREEN PEPPERCORN JUS }  
ステーキとフレンチフライ グリーンペッパーコーンソース

			Add 50G
Black Angus Bavette {Skirt Steak} 150G ハラミ	2,150	+ 500	
Prime Angus Sirloin 250G サーロイン	2,750	+ 550	
Prime Angus Filet 150G フィレ	2,900	+ 750	
A4 Wagyu Flat Iron 200G A4 和牛ミスジ	6,400	+ 1500	

Poisson du Jour {Today's Fish} ..... 2,500  
本日の鮮魚

Confit de Canard {Duck Confit ..... 2,800  
{Caramelised Witlof} · Red Wine Jus  
合鴨のコンフィ

キャラメライズド チコリ 赤ワインソース

**Add** Foie Gras Sauté 1,000 / Champignons Sauté 300 / Mixed Salad 250 / French Fries 350  
追加 フォアグラのソテー キノコのソテー ミックス サラダ フレンチフライ

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF GOVERNMENT TAXES.