

BISTRO NOIR

ビストロ ノール

A LA CARTE & VIN NATUREL

前菜 ENTREE

本日のシャルキュトリー盛り合わせ ￥1,800

自家製のバテとハム、ピクルスを添えて

鴨のフォアグラのテリーヌ SIGNATURE ￥2,200

季節野菜のバーニャカウダ ￥1,400

牡蠣のエスカベッシュ ￥1,600

魚料理 POISSON

鮮魚のポワレ ブールブラン ￥2,800

その日の魚は黒板をご覧ください

帆立と海老のブイヤベース ￥3,200

肉料理 VIANDE

仔羊の香草パン粉焼き 人気 ￥3,600

黒毛和牛のグリル 200g ￥4,800

鴨のコンフィ ￥2,900

じっくり火を入れた、皮の香ばしさ

デザート DESSERT

クレームブリュレ ￥900

タルトタタン バニラアイス添え ￥1,100

ワイン VIN

グラスワイン 赤 / 白 ￥900

ナチュラルワインを常時8種

ボトル ￥5,500

～ リストをご用意しています

東京都港区西麻布0-0-0 B1 TEL 03-0000-0000

DINNER 18:00 - 24:00 表示価格は税込です