

Cuisine et Vins  
**ESCARGOT**



***Grand Menu***

Ver.2026/07



当店の公式なホームページなどもご参照ください。

**<http://www.munieru.com/escargot/>**

# Dinner Course ディナー コース

お食事の方はこちら！

## *Premier* ¥6,600 プルミエ コース (消費税込)

季節の物や定番料理もバランスよく組み立てます。  
原則としておまかせいただきますが苦手な食べ物など  
ございましたらお伝えください。

※品数豊富、量もしっかりあります！



ご予約いただければ、ご予算やスタイルに合わせて  
その他のコース等もご用意させていただきます。  
各種パーティーやお食事会などご相談ください。

オツマミ的な料理で、ワインが飲みたい方はこちら！

## *with Wine* ¥4,000 ~ オードヴルコース (税込4,400~)

ワインをお楽しみいただく方向けのコースです。  
内容はおまかせあれ、ボリュームもけっこうアリ！  
ジャンルを超えた裏メニューも登場するかも？

※ワインは別途ご注文が必要です。



1テーブル(グループ)に複数のコースのご注文、  
単品とコースの混在するご注文は、混乱を招くため  
原則としてできません。(お子様等のご相談ください)  
いずれかに揃えてご注文ください。



# A'la Carte

## アラカルト(単品料理)

### Escargot Ala Bourguignonne



シェフの自信作！  
エスカルゴのブルゴーニュ風 (8個入り) ￥1,500 (税込￥1,650)

パセリ・ニンニク・アーモンドなどを混ぜ込んだ  
特製バター！香ばしく焼き上げた独自の味は  
創業以来の看板メニューです。

## 野菜

・野菜サラダ ￥500 (税込￥550)  
メインディッシュのお供にピッタリのサイズ。



・南仏風 盛りだくさんサラダ ￥1,100 (税込￥1,210)  
フレンチの定番サラダ・ニソワーズ！具材もたっぷり大盛りです。

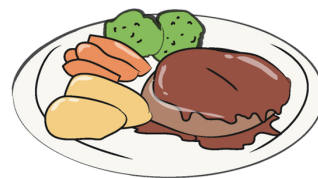


・季節の野菜なども…

地元農家の野菜、旬のもの、キノコ類など。

・料理や状況によっては提供にかなりの時間がかかる  
場合がございます、ご考慮の上ご注文をお願いします。

## メインディッシュ



Premium Pork

### TOKYO-X 豚ロース肉！

東京開発の世界に誇れるプレミアムポーク！



・ミラネーゼ ￥1,600 (税込¥1,760)

パルメザン風味のシンプルなイタリア式カツレツ。

・ステーキ ￥1,800 (税込¥1,980)

厚切りでも柔らか、ジューシーに焼き上げます。

・本日の魚料理 ￥1,600～ (税込¥1,760～)

スズキ・タイ・ヒラメなど白身魚が主体です。



※黒毛和牛などもご用意しております。

部位や価格などはお尋ねください。

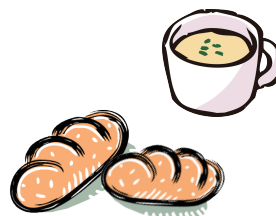
## サイドメニュー

・パン ￥300 (税込¥330)

クッペ型のソフトなフランスパン、バター付き。

・ガーリックトースト ￥400 (税込¥440)

こんがり焼いたパンに、ニンニクを擦りつけます。



菰野町 社会福祉法人・檜の里のパン工房にレシピ等を依頼して作っていただいております。ライ麦を配合し、天然酵母による独特の風味、手作業による形状、彼等の最高傑作です。

・チーズ等のオツマミ系などもございます。

ワインのお供も各種ご用意しております。



・デザート各種 ￥500～ (税込¥550～)

食後のお楽しみ、コーヒーなども合わせてどうぞ。