

Cuisine “Franco-Japonaise” キュイジンヌ “フランコ=ジャポネーズ”

ビストロ瀬田亭コツナ  
‘26年1月メニュー

KOTSUNA

「日仏融合料理」という魔法。  
by Chef Kaneyuki Seta



《“食物アレルギー”のあるお客様は、恐れ入りますが、予めお知らせ下さいますようお願い致します。》

～～MENU～～

(A)

《 (A) はランチのみ 》

ひとくちオードヴル

Amuse-bouchée

\*

国産鶏のバロティンヌ(お肉のテリーヌ) レムドレソース

Ballotins de volaille sauce *Rémudoré*

\*

松本野菜のポタージュ

Potage de légume de pays

\*

サワラ白菜ロール ホワイトソース

Chou chinois farci

\*

季節果物の自家製ソルベ

Sorbet au fruit de moment

\*

コーヒー または 紅茶

Café ou thé

¥ 2, 5 0 0.-

(税込 ¥ 2, 7 5 0)

フランスでは煮込料理は店の味がわかると言われていました

是非、コツナの煮込料理をご賞味ください



Cuisine “Franco-Japonaise” キュイジンヌ “フランコ=ジャポネーズ”

ビストロ瀬田亭コツナ  
'26年1月メニュー

KOTSUNA

「日仏融合料理」という魔法。  
by Chef Kaneyuki Seta



《“食物アレルギー”のあるお客様は、恐れ入りますが、予めお知らせ下さいますようお願い致します。》

～～MENU～～

(B)

ひとくちオードヴル

Amuse-bouchée

\*

瀬田亭伝説の“アジマリネ”・昆布生姜 レムドレソース

Aji mariné au alugue sauce *Rémudoré*

\*

松本野菜のポタージュ

Potage de légume de pays

\*

国産鶏もも肉ロースト タイム焼き ビーツソース

Rôti de poulet sauce vetteraves

\*

季節果物の自家製ソルベ

Sorbet au fruit de moment

\*

コーヒー または 紅茶

Café ou thé

¥3,000.-

(税込 ¥3,300)



© hippiz

Cuisine "Franco-Japonaise" キュイジンヌ "フランコ=ジャポネーズ"

ビストロ瀬田亭コツナ  
'26年1月メニュー

KOTSUNA

「日仏融合料理」という魔法。  
by Chef Kaneyuki Seta



《“食物アレルギー”のあるお客様は、恐れ入りますが、予めお知らせ下さいますようお願い致します。》

~~MENU~~

(C)

ひとくちオードヴル

Amuse-bouchée

\*

瀬田亭伝説の“アジマリネ”・昆布生姜 レムドレソース

Aji mariné au alugue sauce Rémudoré

\*

天然帆立貝とカキのフリカッセ

Fricassé de coquillage

\*

和牛ほほ肉 ブルーベリー・味噌のラゲール

Ragoût de bœuf au myrtille et au Miso

\*

季節果物の自家製ソルベ

Sorbet au fruit de moment

\*

コーヒー または 紅茶

Café ou thé

¥ 3, 500.-

(税込 ¥ 3, 850)

フランスでは煮込料理は店の味がわかると言われていました

是非、コツナの煮込料理をご賞味ください



Cuisine “Franco-Japonaise” キュイジンヌ “フランコ=ジャポネーズ”

ビストロ瀬田亭コツナ  
'26年1月メニュー

KOTSUNA

「日仏融合料理」という魔法。  
by Chef Kaneyuki Seta



《“食物アレルギー”のあるお客様は、恐れ入りますが、予めお知らせ下さいますようお願い致します。》

～～MENU～～

(Special)

《シェフおすすめのコース／La spécialité du chef》

ひとくちオードヴル

Amuse-bouchée

\*

天然帆立貝・アボガドのガトー仕立て レムドレソース

Gâteau de Coquille st.Jacque et avocat sauce *Rémudoré*

\*

シェフのプティブイヤベース

Chef's bouillabaisse

\*

和牛フィレ肉のグリエ 赤ワイン味噌ソース

Filet de “Wagyu” grillé sauce vin rouge au Miso

\*

キャラメルグラス、クレープシュゼット

Glace au caramel, Crêpe Suzette

\*

コーヒー または 紅茶

Café ou thé

¥ 6, 000.-

(税込 ¥ 6, 600)



© viquez