

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3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

*

ひき肉のラビオール ビーツソース

Ravioli au betterave

*

かぼちゃのポタージュ

Potage potiron

*

国産鶏むね肉ロースト タイム焼き トマトソース

Poulet rôti sauce tomate

*

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, 500.-

(税込 ¥2, 750)



© tippig

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3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*

*

かぼちゃのポタージュ

Potage potiron

*

魚介のフリカッセ（軽い煮込み）

Fricassé de fruits de mer

*

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)

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



© tiquiz

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3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

*

天然帆立貝・長ネギ・安曇野ワサビのタルタル レムドレソース

Tartar de coquille st.Jacque au WASABI sauce *Rémudoré*

*

イカ・中山産そば粉のそばがき イカわたソース

Sea food et quenelle de sarrasin sauce calmar

*

和牛ほほ肉 ブルーベリー・味噌のラグー

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, 5 0 0.-

(税込 ¥ 3, 8 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ます

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3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)

