



DINNER MENU



Apetizer

Olives assorties ミックスオリーブ	600	Noix melangees ミックスナッツ	500
Marinade de legumes ala grecque グレッグ ギリシャ風野菜のマリネ ..	600	Beurre d'raison ラム酒薫レーズンバター	600
Pain assorti パンの盛合せ	650	Trois Fromage assorti d'aujourd 本日のチーズ3種盛合せ	1,300

Les entrée froid

Pate d' Campagne パテ・ド・カンパーニュ	1,200	Petit salee 恋する豚の自家製ハム	1,300
Cream Bruree ala Foie gras フォアグラのクレームブリュレ	900	Oeuf mayoneese 紅プレミアムエッグのウフマヨ	600
Escabeche エスカベッシュ	800	les entree et trois assorties 前菜3種盛合せ	1,500

Les entrée choud

Sauter d'Pomme de terre ala Ryonnese リヨネーズポテト	850	Pomme d'terre gratine ala "Doughinoise" ドフィーヌ風じゃがいものグラタン仕立て	850
Champignons forestirrs et au jambon cru craftti sale 森の茸と生ハムのクラフティサレ ..	1,200	Entier legume aufore Sauce anchoiade 東京野菜のオープン焼き	1,300
347Foie gras BURGER " Rossini" 347フォアグラバーガー ロッシーニ風	1,900	アンショワイヤード	
Sauter deTete d'Cochon テット・ド・コシヨンのソテー	1,400	Sauccison francaise シャルキュトリ フランス産ソーセージ	1,300



紅プレミアムエッグのウフマヨ



森の茸と生ハムのクラフティサレ



東京野菜のオープン焼き アンショワイヤード

Salad Fraiche

Salade Nicoise ニソワーズ リースサラダ	1,300
Salade ala maison "347cafe" 347Cafeサラダ	1,500
Salade maison Fromage roquefort アンディーブとトレビス	1,400
ロックフォールのサラダ	



ニソワーズ リースサラダ

Les Viandes

Roti de Canard Oomi Sauce Cuba Libre 近江鴨のロースト キュバリブレのソース	2,600
Cassoulet ala carcasonne 鴨腿肉のコンフィとソーセージのカスレ	3,200
Buillabase ala provencal オマール海老のプロヴァンス風ブイヤベース	3,600

Plat de viandes dujour 本日のお肉料理	2,600
Roti de Beouf "WAOU" 和王和牛のロースト	3,500



近江鴨胸のロースト キュバリブレのソース



鴨腿肉のコンフィとソーセージのカスレ



オマール海老のプロヴァンス風ブイヤベース

Pates

Pates aux ingredients de saison d'aujourd 本日の季節食材を使用したパスタ ..	1,600
"347cafe" pates speciales 347スペシャリティパスタ	2,200

Joue de beouf mijotee au vin rouge avec pates ala provancale ヌイユ 牛頬肉の赤ワインソース	1,800
プロヴァンス風ジャルディン	

347

CAFÉ & LOUNGE