



DESSERT

デザート

FRAMBOISE OPERA

フランボワーズオペラ

1,200 (1,320)

幾層にも重なり合った生地やソースが絶妙なハーモニーを生み出します

BASQUE CHEESECAKE

バスク風チーズケーキ

900 (990)

しっとりと焼き上げるバスク風チーズケーキ

MACARONS & ASSORTED ICE CREAM

マカロンとアイス盛り合わせ

900 (990)

自家製アイスに鮮やかなマカロンを添えて アイスの内容はスタッフまで

Special

AFTERNOON TEA

丸の内仲通りを臨む煌びやかで広々とした店内で、
いつもより少し贅沢なティータイムを。
フリーフローの紅茶、フレーバーティーと共に
ごゆっくりお楽しみください。

アフタヌーンティーセット

カフェドリンク90分飲み放題付き

お一人様

3,000 (3,300)

ご予約受付中

休日のみ要予約 / 2名様～

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

【Policy of the removal of specified ingredient】

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

mood board
Baru & Bistro * MusiQ

1.2

COLD APPETIZER & SALAD

冷菜・サラダ

COLD APPETIZER

CHICKEN WHITE LIVER MOUSSE WRAPPED IN CREPE WITH FRUIT CHUTNEY & WALNUT CROQUANT
鶏白レバームースのクレープ包み 果実のチャツネと胡桃のクロッカン 1,080 (1,188)

丁寧に裏ごしされた滑らかなレバームースにクルミの食感をアクセントに加え、クレープ仕立てのスターターに

CUMIN-SCENTED SALMON TATAKI WITH GINGER CONDIMAN
クミン香るサーモンのたたき 生姜のコンディマン 1,480 (1,628)

エキゾチックなクミンな香りを纏わせた一皿 生姜のアクセントが後を引きます

CHERRY SWORDFISH CARPACCIO WITH BOAT-SHAPED MUSHROOMS
サクラカジキのカルパッチョと舟形マッシュルーム 1,480 (1,628)

淡く色づいたサクラカジキに舟形マッシュルームの食感を加えたたっぷりのチーズで仕上げる一皿

MOZZARELLA CHEESE / TOMATO BERRY / MASCARPONE
水牛モッツアレラチーズ / フルーツトマト / マスカルポーネ 1,600 (1,760)

コクの強い水牛モzzarellaに程よい酸味と甘さのフルーツトマトを合わせ、マスカルポーネで濃厚さをプラス

CACAO FLAVORED FOIE GRAS TERRINE WITH CHAMPAGNE VINEGAR JUS & STRAWBERRY COMPOTE
カカオ風味のフォアグラテリーヌ シャンパンビネガーのジュレと苺コンポート 2,500 (2,750)

滑らかなフォアグラのテリーヌ シャンパンビネガーと苺の甘みと酸味をほのかに香るカカオの苦みがまとめます

SALADA

SALAD WITH ROSÉ CHICORY & RICOTTA CHEESE
ロゼチコリとリコッタチーズのサラダ 1,300 (1,430)

爽やかな苦みのチコリやハーブをさっぱりと仕上げ、リコッタチーズで彩りとコクをプラス

SALAD WITH FRENCH BARBARY DUCK CONFIT & WILD RICE
フランス産 バルバリー鴨肉コンフィとワイルドライスのサラダ 1,700 (1,870)

低温の油でじっくりと時間を掛け仕上げる鴨肉と、食感の楽しいワイルドライスを合わせたボリューム感ある一皿

3

HOT APPETIZER

温菜

BRAISED BEEF TRIP WITH ARRABBIATA
牛トリップのアラビアータ煮込み 1,100 (1,210)

じっくりトマトと煮込んだハチノスとピリ辛な旨味が後を引く一品です

BURGUNDIAN SPRING ROLLS WITH WHELK & MUSHROOMS
ツブ貝とキノコのブルゴーニュ風春巻き 1,380 (1,518)

ハーブバターでソテーしたツブ貝とキノコをパリパリの春巻き仕立てに 仕上げは白ワインのソースで

PORK LEG & SALSICCIA FALSI
豚足とサルシッチャのファルシ 1,480 (1,628)

とろける豚足を旨味の強い網脂で包みザクザクの衣を纏わせた食感も楽しい一皿

MIYAGI OYSTER BEIGNETS WITH SHERRY VINEGAR SAUCE
宮城県産 牡蠣のベニエ シェリービネガーソース 1,600 (1,760)

クリーミーな牡蠣をフランス版天ぷら「ベニエ」に きれいな酸味のシェリービネガーソースがキリッと引き締めます

WHITE ASPARAGUS/POACHED EGG GRATIN WITH TRUFFLES
ホワイトアスパラガス / ポーチドエッグのグラタン トリュフを香らせ 1,800 (1,980)

ジューシーなホワイトアスパラガスをまचाがいない定番の組合せで



MAIN DISH

メインディッシュ

GRILLED SHAMO (CHICKEN) HUMMUS MUSSROOM / CILANTRO / LIME BUTTER

鹿児島県産 薩摩シャモのグリル キノコのフムス / コリアンダー / ライムバター 2,600 (2,860)

肉質のいい軍鶏を滑らかなフムスで コリアンダーやライムの爽やかな香りと共にお楽しみください

ROASTED PORK WITH TAPNADE & BAGNA CAUDA OF BLACK GARLIC

岩手県花巻産 白金豚のロティ タプナードソースと黒にんにくのバーニャカウダ 2,800 (3,080)

しっとりとしとろした白金豚にほのかに香る黒にんにくの柔らかいソース オリーブのタプナードが全体を引き締めます

ROASTED LAMB EXOTIC STYLE

様々なハーブでマリネした骨付き仔羊のロティ エキゾチックテイスト 2,900 (3,190)

レモングラスやライムリーフなどハーブが香る仔羊をじっくり火入れました

PAN FRIED YEZO DEER WITH TARTIBO / BLACKBERRY / BALSAMIC

北海道産 蝦夷鹿のポワレ タルティーボ / ブラックベリー / バルサミコソース 3,600 (3,960)

脂の少ない赤身肉を柔らかくポワレで 甘酸っぱいソースがお肉の旨味を引き立てます

BEEF STEWED IN RED WINE WITH CELERY PUREE

じっくり煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリピューレと共に 3,900 (4,290)

mood board 定番メニュー ナイフがいらないほどに柔らかく煮込まれた牛頬肉をシンプルに 根セロリのピューレと一緒にお召し上がりください

PAN FRIED WAGYU RAMP WITH TRUFFLE CHIPS

黒毛和牛ランプのポワレ トリュフを散りばめて 4,600 (5,060)

旨味が強く柔らかい赤身の部位ランプの表面をしっかりと焼き上げるポワレで仕上げます トリュフと一緒にお楽しみください

ROSTED LOBSTER WITH SPICY AMERICAINE SAUCE

オマール海老のロティ スパイシーアメリカネソース 4,800 (5,280)

肉厚でプリプリのオマール海老を贅沢にまるごとローストしました



Pasta / Risotto & Bread

パスタ・リゾット・パン

GNYOCCI OF "KYOIMO" WITH BACON & MUSHROOMS IN CAPPUCCINO STYLE

“京芋”の自家製ニョッキ 熟成ベーコンとキノコのカプチーノ仕立て 1,500 (1,650)

ねっとりとした食感の京芋をニョッキに

SPAGHETTINI WITH CLAM,DRIED MULLET ROE & OIL SAUCE

北海あさりとサルデーニャ産からすみのスパゲッティーニ 1,600 (1,760)

旨味たっぷりのあさりとサルデーニャのキャビアとも呼ばれるからすみをふんだんに使い、さっぱりレモンで仕上げました

LINGUINE WITH SMALL PINK SHRIMPS, CRAB & OIL SAUCE

静岡県駿河湾産 生桜海老と渡り蟹のオイルソースパスタ リングイーネ 1,800 (1,980)

桜海老の豊かな香りと渡り蟹の旨味 平打ち麺リングイーネがソースと絡み主役を引き立てます

FETTUCINE WITH OYSTERS, GUANCIALE & EXOTIC CREAM SAUCE

宮城県産 牡蠣とグアンチャーレのエキゾチッククリームパスタ 生フェットチーネ 1,800 (1,980)

柑橘の香るレモングラスやライムリーフを使ったソースにプリプリの牡蠣 フェットチーネがよく絡む一皿

PACCHERI WITH JAPANESE PEPPER AND RAGU SAUCE OF WAGYU BEEF

黒毛和牛のラグーソース 有馬山椒の香り パッケリ 2,100 (2,310)

赤ワインをベースにじっくりと煮込んだ和牛のソースに見え隠れする有馬山椒の香り、ソースが良く絡む極太のリングパスタ「パッケリ」で

RISOTTO WITH FOIE GRAS & PARMIGIANO CHEESE

フォアグラとパルミジャーノチーズのリゾット 2,200 (2,420)

肉厚なフォアグラを豪快に乗せたりゾット 仕上げに赤ワインのソースを

自家製パン 盛り合わせ 500 (550)

生地から店内で焼き上げた自家製パンの盛合せ