

Specialite

トリコヤに来たら食べるべきスペシャリテ

こちらの品はご注文をいただいてから作るお時間を頂くお料理です。(20~40min)

早めのご注文をお勧めいたします。

モンサンミッシェル風

トリュフオムレツ 1,680yen

Truff Omlette Mont Saint-Michel style

トリュフの価格により今後値上がりしてしまうかもしれないので今のうちに是非!

※トリュフが高価な為数量限定となる場合がございます。

とろけ出す卵とソースと一緒にパンなどにつけてお召し上がりください。赤ワインの旨味を凝縮したデミグラスソース



名物フランス版 ローストチキン プレロツテイ -Poulet Roti

Roasted chicken

(whole size 3,980yen or half size 2,280yen)

シェフ岩田がフランスを旅した際に出会ったお料理、ロティサリーマシンを使わず肉汁を一滴も無駄にしない調理方が特徴。ブルゴーニュのビストロでフランス人シェフに教わった作り方を岩田の解釈でアレンジし改良したお料理余計なことはしない。シンプルに仕上げたこだわりの料理をぜひお試しください。

※サイドメニューでマッシュポテトをご注文いただくとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

Take Out OK!

★食べられなかったらお持ち帰り用にお包みますので遠慮なく申し付けください。

★お土産用の持ち帰り用のご注文も承ります。