

FRENCH BASQUE BAR RESTAUNT

# VAPEUR

Vapeur means "Steam" in French. Enjoy our a lot of steamed foods.

HTTP://WWW.CLASSIC-INC.JP//



## VAPEUR

Steamed food

VAPEUR とはフランス語で蒸気。魚介や野菜を中心に旬の素材の蒸し料理をお楽しみ下さい。

### Steamed oyster Platter

牡蠣の3種盛り合わせ ..... 2980/各2p

### Steamed oyster Iwate

岩手 釜石産牡蠣 ..... 1000/2p

### Steamed oyster Mie

三重 浦村産牡蠣 ..... 800/2p

### Steamed oyster Hokkaido

北海道 仙鳳趾産牡蠣 ..... 1400/2p

### Steamed Slightly salted cod

自家製塩タラと白子のヴァプール 塩レモンとバターソース 1980  
 ...口当たりよくふっくらと仕上げます。コクのある白ワインと好相性。

### Steamed lobster and sea bream with bouillabaisse soup

オマール海老と真鯛 貝のブイヤベース風スープ ..... 2580  
 ...鮮度のいいオマール海老と真鯛を、貝の風味をいかしたソースと共に。

### Steamed foie gras in chicken roll

新潟産ハーブ鶏とフォアグラのバロティーヌ ..... 1580  
 ...フォアグラをハーブ鶏で巻いて蒸し上げて。バルサミコとマッシュルームのソースで。

### Steamed premium pork with scrambled egg and bell pepper

嶋倉デュロック豚スペアリブのウフ アラ ピペラード 1780  
 ...スチームすることでほど良く肉の食感を残したスペアリブ。肉の旨味がしっかり。

### Steamed seasonal vegetables with sauce basuc style

季節野菜のヴァプール バスク風スパイスソース ..... 1380  
 ...生ハムの出汁と野菜のスパイシーなソースが野菜本来の甘さを引き立てます。

### Steamed mushrooms with bacon and redwine sauce

マッシュルームのテリーヌと数種のキノコ ..... 980  
 ...キノコの旨味たっぷり。赤ワインのソースと良く合います。

### Steamed white asparagus with salmon

ホワイトアスパラのサーモン巻き ..... 980  
 ...歯ごたえのいいホワイトアスパラ。ハーブと卵のソースで。

## Steamed seafood POISSONS 魚介の蒸気料理

## Steamed meat VIANDES 肉の蒸気料理

## Steamed vegetable LEGUME 野菜の蒸気料理

※お客様のお荷物に関しましては、お預かりをしております。ご自身での管理をお願い申し上げます。

## Homemade charcuterie CHARCUTRIE

### シャルキュトリー

VAPEUR オリジナルレシピの肉惣菜!

### Assorted meat platter

自家製シャルキュトリー盛り合わせ ..... 3種 2380 4種 2680  
 ...VAPEUR オリジナルレシピ。自慢の肉惣菜盛り合わせ。  
 (下記からお選び下さい)

### Homemade sausage

自家製豚肉ソーセージ 980

### Pate de wild boar and chestnut

野生いのししと栗のパテ 920

### Pate de campagne

パテドカンパーニュ 920

### Terrine of pork tongue and ear

豚タン、ホホ肉、耳のゼリー寄せ 880

### Terrine of chicken liver

鶏白レバーのテリーヌ ..... 920

### Steamed Ham

豚もも肉の蒸しハム ..... 920

## Apelizer ENTREE 前菜

### Terrine of seasonal vegetables and scallop

季節野菜と帆立貝ムースのテリーヌ ..... 1280  
 ...好相性の2つの素材を使ってシャンパーニュに合わせて頂きたい1品に。

### Foie gras confit

冷製フォアグラのコンフィ ..... 1580  
 ...甘口シェリー酒に1週間漬けて、低温で蒸しあげたしっとりとした味わい。

### Smoked beef liver and heart with green salad

仔牛ハツ、レバーのスマークと葉野菜サラダ 1180  
 ...牛の部位の美味しさを野菜と一緒にのおつまみ感覚で楽しめます。

### Basque style salad "Euskadi"

仏バスクのサラダ エウスカディ ..... 1280  
 ...キントア豚生ハム、チーズ、卵の葉野菜サラダ

### Steamed mussels with white wine

モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し 1480  
 (フレンチフライ付き)  
 ...小振りながらコクのある味わいのムール貝を定番の白ワイン蒸して。

### Baked French onion soup

オニオングラタンスープ 980  
 ...冬のビストロ料理の定番。甘みたっぷりです。

### Assorted vegetables platter Basque style

仏バスク惣菜の盛り合わせ ..... 900  
 ...キャロットラペ、ビーツのサラダ、バスクオムレツ、ツナとオリーブの煮込みを盛り合わせに。

### Raw ham [Jambon de "KINTOA" issue de porc Basque]

仏キントア豚生ハム Half 1200 Full 2400  
 ...バスク種キントア豚、年間生産4000頭。希少価値が高い生ハムの味わいを。

### Stewed broiled pieces of beef with red wine source

山形産仔牛ホルモンの赤ワインシチュー 980  
 ...柔らかいホルモンの食感がヤミツキに。ワインのお供に。

### Stewed squid ink

ヤリイカのバスク風墨煮込み ..... 980  
 ...バスク定番料理。ワインのあてになる1皿

### Deep fried salmon and potatoes

サーモンとポテトのフリット ..... 1380  
 ...タルタルソースとフランポワーズビネガーで

### Risotto Basque style Octopus and squid ink

トランペット茸と生ハムのアロスノワール ... 980  
 ...トランペット茸と生ハムの旨味をしっかりと感じる、バスク風リゾット。

長崎対馬産野生いのししロース肉のグリル ..... 2680

...独特の甘みがある丹波いのしし。牛肉や豚肉に比べて高タンパク、低カロリー、低脂肪で、カルシウムやタウリン、ビタミンB1やコラーゲンも豊富に含まれるヘルシーな食材です。

### Steak Cervus nippon yesoensis and deep fried potato

北海道エゾ鹿もも肉のステーキフリット ..... 2980  
 ...フランス定番の料理を鉄分豊富なエゾ鹿で

### Roasted premium pork

嶋倉デュロック豚肩ロース肉の熟成ロースト ..... 1980  
 ...一週間エイジングし旨味の凝縮しました、一度は召し上がって頂きたい一品。

### Assorted cheese platter

・チーズの盛り合わせ ..... half1380 full 1880

### VIGNERON DU MARCHE NOIX

・ヴィニユロン マルシェノワ(アルザス産ウォッシュ:牛) 620

### Mimolette

・ミモレット(フランドル産ハード:牛) ..... 620

### Fourme d'Ambert

・フルムダンペール(オーヴェルニュ産ブルー:牛) 620

### Brilat Savarin Affine

・ブリアサヴァランアフィネ(ブルゴーニュ産白カビ:牛) 620

### Assorted salami platter

・サラミ4種の盛り合わせ ..... half 1380 full 1880

### Mantova

・バスク産サラミ(ソシースセッシュ) 800

### Coppa

・コッパ(豚肩肉の生ハム) ..... 620

### Napori salami

・ナポリサラミ(伊産辛口サラミ) ..... 620

### Mortadella

・モルタデッラ(ボローニャソーセージ) ..... 620

## Cheese FROMAGE チーズ

## Salami SALAMI サラミ

※Cover charge is ¥500 per person(24:00~ ¥700 per person)

※席料と致しましてお一人様¥500(24:00~お一人様¥700)を頂戴しております。