



Brasserie la Maison

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00

(COURSE L.O.13:30 / CAFE L.O.15:30)

閑静な住宅街に佇む、黄色の一軒家レストラン
Brasserie la Maisonへようこそ。

時を感じる非日常的な空間と、四季の食材を取り入れた美食と共に。

高輪の街に愛される憩いの場を目指し、
日々の余白に優雅さと豊かさを街の皆様へ。



Brasserie la Maison
LUNCH COURSE (L.O.13:30)

セゾンコース

Menu Saison 6,600円

Amuse
アミューズ

Hors D'oeuvre

富士山サーモンと桃のマリネ
コトコトファームの旬野菜
フロマージュブランとカルダモンのチュイル

Soup
季節のスープ

Poisson
本日のお魚料理

Viande
瑞穂牛のグリエ
or
牛ホホ肉の煮込み

Dessert
ヌガーグラッセ
Cafe ou the
コーヒー又は紅茶

レジェールコース

Menu Léger 4,800円

Amuse
アミューズ

Hors D'oeuvre

富士山サーモンと桃のマリネ
コトコトファームの旬野菜
フロマージュブランとカルダモンのチュイル

Soup
季節のスープ

Plat
本日のお魚料理
or
本日のお肉料理

牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風 + 1200円
瑞穂牛のグリエ + 1500円

Dessert
ヌガーグラッセ
Cafe ou the
コーヒー又は紅茶

バター・パンの追加は + 220 円（税込）で承ります。

Kids' meal 1,400円

Soup
スープ

Pomme frites
フライドポテト
Spaghettis bolognaise
パスタボロネーゼ
Glace à la vanille
バニラアイスクリーム



Brasserie la Maison

【平日限定】
LUNCH COURSE (L.O.13:30)

プチコース

Menu Petit 3,800円

Amuse

アミューズ

Hors D'oeuvre

富士山サーモンと桃のマリネ
コトコトファームの旬野菜
フロマージュブランとカルダモンのチュイル

Soup

季節のスープ

Plat

オリビアポークのロースト

Dessert

スガーグラッセ

Cafe ou the

コーヒー又は紅茶

バター・パンの追加は+220 円（税込）で承ります。



Brasserie la Maison

DESSERT (11:00～ L.O 15:30)

ケーキ

季節のフルーツを使ったタルトなど、 時期によって変わるショーケースの中をお楽しみください。

クレームブリュレ

¥ 770

カラメルの香りと滑らかなクリームの食感をお楽しみください。

クレームブリュレ バニラアイス添え

¥ 1,020

バニラが香るアイスクリームを添え、 温度と食感のコントラストをお楽しみいただけます。

季節のアイスクリーム

¥ 660

旬の素材を生かし、季節ごとにフレーバーを変えてご用意するアイスクリーム
その時期ならではの香りと味わいをお楽しみください。

CAKE SET (14:00～ L.O 15:30) ¥ 1,540

お好きなケーキとドリンクのセットメニュー

DESSERT

ショーケースの中から好きなケーキをお選び下さい。

BOISSONS CHAUDE 温かいお飲みもの

Thé
紅茶

オーガニックアールグレイ/
オーガニックダージリンエステート

Infusion
ハーブティー

カモミールシトラス/
ワイルドベリーハイビスカス

Café
コーヒー

Cappuccino
カプチーノ

BOISSONS FROIDES 冷たいお飲みもの

Jus d'orange
オレンジジュース

Thé glacé
アイスティー
オリジナルブレンド/
レモン & ライム

Café glacé
アイスコーヒー

Café crème glace
アイスカフェオレ



Brasserie la Maison DRINK

BOISSONS CHAUDE 温かいお飲みもの

Café express エスプレッソ	330
Double express ダブルエスプレッソ	460
Café コーヒー	550
Cappuccino カプチーノ	660
Thé※ 紅茶 オーガニックアールグレイ／ オーガニックダージリンエステート	770
Infusion※ ハーブティー カモミールシトラス／ ワイルドベリーハイビスカス	770

※ティーはボットのサービスになります（カップ2杯分）

BOISSONS FROIDES 冷たいお飲みもの

Le ginger ale ジンジャーエール	550
Perrier ペリエ	550
Café glacé アイスコーヒー	550
Café crème glace アイスカフェオレ	660
Thé glacé アイスティー オリジナルブレンド／レモン & ライム	660
Jus d'orange オレンジジュース	660

Beer ビール

Bière sans alcool ノンアルコールビール	715
Bière ハートランド	880

Vin Maison verre グラスワイン

Blanc

Les Tannes En Occitanie Sauvignon Blanc レ・タンヌ オクシタン ソーヴィニヨン・ブラン 【VINTAGE】2023【地方】ラングドッグ 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン 100%	990
Chardonnay Closerie des Lys シャルドネクロズリー・デ・リ 【VINTAGE】2023【地方】ラングドッグ【品種】シャルドネ 100%	1,320

Rouge

Les Tannes en Occitanie Merlot レ・タンヌ オクシタン メルロー 【VINTAGE】2023【地方】ラングドッグ【品種】メルロー 100%	990
Cotes du Rhone コート・デュ・ローヌ 【VINTAGE】2023【地方】ローヌ 【品種】グルナッシュ60%, カリニャン20%, シラー21%	1,320

Verre de Vin Sans Alcool de Maison verre

ノンアルコールグラスワイン

Pierre Zero Chardonnay ピエール・ゼロシャルドネ	770
Pierre Zero Merlot ピエール・ゼロメルロー	770

SPARKLING スパークリング

Gancia Brut Spumante ハーフボトル ガンチアブリュット スプマンテ	3,500
Im' Blanc de Blancs from France ノンアルコールスパークリング ベビーボトル ピエール・ゼロブラン・ド・ブラン	2,200



Brasserie la Maison

【土・日・祝限定ランチ】
ブラッセリー・ランチ

Brasserie Lunch

《キッシュランチ》

サラダ・ドリンク付き

1,650円

フランスロレーヌ地方発祥の郷土料理。
表面にはグリュイエールチーズをたっぷりと
乗せて焼き上げております。
バターの香ばしい香りとお楽しみ下さい。



《鶏のフリカッセランチ》

サラダ・パン2種類・ドリンク付き

2,200円

低温で長時間じっくり加熱した
国産鶏の胸肉を軽いクリームソースと
ご一緒にお楽しみ下さい。



DRINK

Café glacé

コーヒー

(HOT/ICE)

Thé glacé

紅茶

(HOT/ICE)

Café express

エスプレッソ

Capputino

カプチーノ

+110円

Café crème glacé

アイスカフェオレ

+110円

Jus d'orange

オレンジジュース

【本日のデザート】

+660円

詳細はスタッフまでお尋ねください。



Brasserie la Maison

【平日限定ランチ】

ブラッセリー・ランチ

Brasserie Lunch



《Brasserie Deli Plate》

ドリンクセット + 330円

1,980円

旬を味わう ちょっぴり贅沢ランチ。

《茨城県コトコトファーム》の有機野菜を

ふんだんに使用したランチプレート。

彩り豊かな旬野菜に、

季節のスープとこだわりのパンを添えて。

《キッシュランチ》

サラダ・ドリンク付き

1,650円

フランスロレーヌ地方発祥の郷土料理。

表面にはグリュイエールチーズを

たっぷりと乗せて焼き上げ、

バターの香り高い一品。



DRINK

Café glacé

コーヒー

(HOT/ICE)

Thé glacé

紅茶

(HOT/ICE)

Café express

エスプレッソ

Capputino

カプチーノ

+110円

Café crème glace

アイスカフェオレ

+110円

Jus d'orange

オレンジジュース

【本日のデザート】

+ 660円

詳細はスタッフにお尋ねください



Brasserie la Maison

D I N N E R M E N U
1 7 : 3 0 ~ 2 1 : 3 0 (L O . 1 9 : 3 0)

閑静な住宅街に佇む、黄色の一軒家レストラン
Brasserie la Maisonへようこそ。

時を感じる非日常的な空間と、四季の食材を取り入れた美食と共に。

高輪の街に愛される憩いの場を目指し、
日々の余白に優雅さと豊かさを街の皆様へ。



Brasserie la Maison *Restaurant*

～日々の余白に優雅さと豊かさを街の皆様へ～



※写真はイメージです

DINNER 17:30～21:30

【金・土曜日 完全ご予約制】

ご予約は
お気軽にお店を覗かれてください

またはお電話【03-6456-3531】

QR【食べログ】より

お待ちしております





Dinner Menu

Amuse

キャビアと富士山サーモンのブリニ

Premier

蝦夷鹿のパテアンクルート風

Deuxieme

コトコトファームの無農薬野菜
白子と菊芋のポタージュ

Troisieme

千葉県いすみ市アワビのフリット
山菜と黒ニンニク

Poisson

アンコウのムニエル
ソースブルノワゼット

Viande

本日のお肉料理

Dessert

パティシエ特製季節のデザート

GOURMAND COURSE

(グルマンコース)

◆旬の食材が織りなす多彩な
一品が楽しめる

贅を尽くしたシェフお任せコース

6品 11,000円(税込)

※前日18:00までの完全ご予約制

ANNIVERSARY COURSE

(アニバーサリーコース)

◆乾杯酒プレゼント(スパークリングワイン)
& ホールケーキ(メッセージ付き)

6品 12,100円(税込)

※5日前までの完全ご予約制

※コース内容は旬の食材、仕入れの状況にて変更となります。

※個室のご利用はお電話にてお問い合わせください。