



Brasserie la Maison

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00

(COURSE LO.13:30 / CAFE LO.15:30)

日曜日のみ延長営業開催中 11:00 ~ 19:00 (LO.17:30)

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)

プチコース

Menu Petit 3,800円

Amuse
アミューズ

Hors D'oeuvre

茨城県コトコトファーム無農薬野菜のタルト
さとやまチーズ 塩麹ヨーグルト

Soup
季節のスープ

Plat
オリヴィアポークのロースト

Dessert
グレープフルーツとアールグレイのジュレ

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

茨城県コトコトファーム無農薬野菜のタルト
さとやまチーズ 塩麹ヨーグルト

Soup
季節のスープ

Plat
本日のお魚料理
or
マグレ鴨のロースト

骨付き鴨モモ肉のコンフィ+800円
牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風+1200円
国産牛のステーキフリット+1500円

Dessert
グレープフルーツとアールグレイのジュレ

Cafe ou the
コーヒー又は紅茶

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
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

茨城県コトコトファーム無農薬野菜のタルト
さとやまチーズ 塩麹ヨーグルト

Soup

季節のスープ

Poisson

本日のお魚料理

Viande

瑞穂牛のグリエ

Dessert

グレープフルーツとアールグレイのジュレ

Café ou thé

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
(14:00 ~ L.O. 15:30)

CAKE SET

お好きなケーキとドリンクのセット 1,540円 (税込)



DESSERT ショーケースの中からお選び下さい。

Tarte de Saison
季節のタルト

Tarte aux Citron
レモンのタルト

Crème brûlée
クレームブリュレ
バニラアイス +250円

Clafoutis
クラフティ

Sachertorte
ザッハトルテ

BOISSONS CHAUDE 温かいお飲みもの

Café express
エスプレッソ

Café
コーヒー

Double express
ダブルエスプレッソ

Cappuccino
カプチーノ

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

BOISSONS FROIDES 冷たいお飲みもの

Le ginger ale
ジンジャーエール

Café glacé
アイスコーヒー

Jus d'orange
オレンジジュース

Café crème glacé
アイスカフェオレ

Perrier
ペリエ

Thé glacé
アイスティー
オリジナルブレンド／レモン＆ライム



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 770

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 770

カモミールシトラス／ワイルドベリー・ハイビスカス

※ティーはポ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 glacé

アイスカフェオレ 660

Thé glacé

アイスティー 660

オリジナルブレンド／レモン＆ライム

Jus d'orange

オレンジジュース 660

Beer

ビール

アルコール

Bière sans alcool

ノンアルコールビール 715

Bière

ハートランド 680

Vin Maison verre

グラスワイン

Blanc

Les Tannes En Occitanie Sauvignon Blanc 990

レ・タンヌ オクシタン ソーヴィニヨン・ブラン

【VINTAGE】2023【地方】ラングドック

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン 100%

Chardonnay Closserie des Lys

シャルドネ クロズリー・デ・リ 1320

【VINTAGE】2023【地方】ラングドック

【品種】シャルドネ 100%

Rouge

Les Tannes en Occitanie Merlot

レ・タンヌ オクシタン メルロー 990

【VINTAGE】2023【地方】ラングドック

【品種】メルロー 100%

Cotes du Rhone

コート・デュ・ローヌ 1320

【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%

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



Brasserie la Maison

A LA CARTE (11:00 ~ L.O. 15:30)

ENTREES

Salade verte グリーンサラダ	600
Soupe de saison 季節のスープ	1200 / Harf 700
Quiche lorraine キッシュロレーヌ	770
Hors-d'œuvre variés 前菜盛合わせ	1650 / Harf 880

PLATS

※20～30分お時間いただきます

Schnitzel de porc オリヴィアポークフィレ肉の シュニッツェルパン付	2000
Confit de canard 骨付き鴨モモ肉のコンフィ パン付	2200
Joue de Boeuf à la bourguignone 牛ホホ肉の煮込みブルゴーニュ風 パン付	2640
Steak frites 国産牛のステックフリット パン付 カフェドバリバター添え	3500

MENU ENFANTS キッズメニュー

Potage mais キッズコーンスープ	400
Pomme frites フライドポテト	400
Spaghettis bolognaise パスタボロネーゼ	800

DESSERT

Crème brûlée クレームブリュレ	770
--------------------------	-----

ご注文いただいてからキャラメリゼします。
カラメルの香りと滑らかなクリームの食感をお楽しみ下さい。

Tarte aux Cerises アメリカンチェリーのタルト	900
------------------------------------	-----

香り高いアーモンド風味のタルト生地を
季節のフルーツで彩ります。

Tarte aux Citron レモンのタルト	850
-----------------------------	-----

フレッシュレモンを贅沢に使った
爽やかな香りが広がるタルトです。

Clafoutis クラフティ	770
--------------------	-----

フランスの伝統菓子の一つ。
ダークチェリーの入ったシンプルだけど味わい深いケーキです。

Sachertorte ザッハトルテ	900
-----------------------	-----

アプリコットジャムをサンドしたウイーンで生まれた
伝統的なチョコレートケーキです。

Gâteau aux Carottes キャロットケーキ	770
---------------------------------	-----

たっぷりの人参にシナモンの香りと
くるみの食感を合わせたベジタブルケーキです。

Glace à la vanille バニラアイスクリーム	660
----------------------------------	-----

たっぷりのバニラビーンズを使用した贅沢なアイスクリームに
季節のフルーツを添えてご用意します。



Brasserie la Maison

DINNER MENU

17:30 ~ 21:30 (LO. 19:30)

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

DINNER COURSE
(17:30 ~ 21:30 L.O.19:30)

レブリコース

Menu Rêverie 6,600 円

メゾンコース

Menu Maison 8,800 円

Amuse

小さな前菜盛り合わせ アフタヌーンティースタイル



Hors D'oeuvre

オードブル：季節の前菜

Viande

メインディッシュを一皿お選びください

- ・ 本日のお魚料理
 - ・ オリヴィアポークフィレ肉のシュニツェル風
 - ・ 骨付き鴨モモ肉のコンフィ
 - ・ 牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風
 - ・ 国産牛のステックフリット
- カフェドパリバター添え (+1500 円)

Poisson

鱈のポワレ

ハーブ香る白ワインソース

Viande

マGRE 鴨のロースト
ソースビガラード

Dessert

パティシエ特製季節のデザート

Cafe ou The

コーヒー又は紅茶



Brasserie la Maison

SPECIAL DINNER COURSE
(17:30 ~ 21:30 L.O. 19:30)

Menu Gourmand 13,200 円

Amuse

本日のアミューズ

Hors D'oeuvre

富士山サーモン
季節の野菜を添えて

Hors D'oeuvre

フォアグラのポワレとテリーヌ
イチジクのコンフィチュール
ブリオッシュ添え

Hors D'oeuvre

千葉いすみ産 鮑のクロケット
軽いムースリーヌソース

Poisson

甘鯛の鱗焼き
ブイヤベース仕立て

Viande

国産牛フィレ肉のグリエ
柚子胡椒風味のジュ チミチュリ添え

Dessert

グレープフルーツとアールグレイのジュレ
キャラメルバナナのエクレー

Cafe ou The

コーヒー又は紅茶