



Brasserie la Maison

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00

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

ブテイコース

Menu Petit 3,800 円

Amuse
アミューズ

Hors D'oeuvre
薫製にした鰹のたたきと
茄子のフォンダン

Soup
ブテイポワのスープ

Plat
本日の魚料理
or
オリヴィアポークのロースト

骨付き鴨モモ肉のコンフィ+1000 円
牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風+1500 円
国産牛のステーキフリット+2000 円

Dessert
ライム香るセミフレッド

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
薫製にした鰹のたたきと
茄子のフォンダン

Soup
ブテイポワのスープ

Poisson
本日の魚料理

Viande
マグレ鴨のロースト ビガラードソース

骨付き鴨モモ肉のコンフィ+1000 円
牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風+1500 円
国産牛のステーキフリット+2000 円

Dessert
ライム香るセミフレッド

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

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 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。

| | |
|---------------------------------|-----|
| Gateau 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
(14:00 ~ L.O. 15:30)

CAKE SET

お好きなケーキとドリンクのセット 1,430円 (税込)



DESSERT

Crème brûlée
クレームブリュレ

Tarte aux Cerises
アメリカンチェリーのタルト

Tarte aux Citron
レモンのタルト

Clafoutis
クラフティ

Sachertorte
ザッハトルテ

Gateau aux Carottes
キャロットケーキ

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/
オーガニックダーズリンエステート

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

Coca-cola
コカコーラ

Café glacé
アイスコーヒー

Le ginger ale
ジンジャーエール

Café crème glacé
アイスカフェオレ

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

Perrier
ペリエ



Brasserie la Maison

DRINK

BOISSONS CHAUDE

温かいお飲みもの

| | |
|-------------------------------|-----|
| Café express エスプレッソ | 350 |
| 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

| | |
|------------------------------|-----|
| Coca-cola コカコーラ | 550 |
| 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 | 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 |

ALCOOLS

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 |
| Demi-bouteille de vin mousseux スパークリングワイン | 3300 |
| ハーフボトル | |
| Champagne Veuve Pelletier Brut シャンパーニュ ヴーヴ ペレティエ | 1650 |
| 【VINTAGE】NV【地方】フランス | |
| 【品種】ピノ ムニエ 60% シャルドネ 35% ピノ ノワール 5% | |
| Bouteille de vin ボトルワイン | 詳細はスタッフにお尋ねください |
| 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 | 990 |
| レ・タンヌ オクシタン メルロー | |
| 【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】グルナツシュ 60%, カリニャン 20%, シラー 21% | |



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

マグレ鴨のロースト
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)

グルマンコース

Menu Gourmand 13,200 円

Amuse

本日のアミューズ

Hors D'oeuvre

アスパラガスとズワイガニのマリネ
フェンネルと新玉葱のグレック 柑橘のアクセント

Hors D'oeuvre

国産筍と帆立のソテー 蕨の臺のタブナード

Hors D'oeuvre

フォアグラのポワレ
プティポワのブリニ トリュフソース

Poisson

甘鯛のコンソメ・ド・クリュスタッセ

Viande

常陸牛ロースのグリエ
柚子胡椒風味のジュ チミチュリ添え

Dessert

ライムの香るセミフレッド
アメリカンチェリーのタルトショコラ

Cafe ou The

コーヒー又は紅茶