



お料理とお酒を楽しむためお店からのお願い

- ・香水等の香りの強いものを身に着けている場合は拭き取りのご協力をお願いします
 - ・混雑時等、お席時間2時間とさせていただく場合があります
 - ・万が一店内を汚された場合清掃料をいただきます
 - ・ドリンクはワンオーダー制です
- ・美味しくお料理を食べていただくためにテイクアウトは対応していません
- ・当店のコンセプト「どうせ太るなら、美味しいもので。」ですが
店外に出てからは自己責任をお願いします！

チャージ 500 (550)

[お1人1種類、①～③のバターからお選びください]

① 発酵バター

深みのある風味や香り、乳酸発酵による爽やかな後味が魅力

② イチジクバター

メープルとラム酒も使用し、イチジクの甘味をしっかり感じられるコク深さが魅力

③ マスカルポーネホイップ

マスカルポーネチーズの爽やかさと軽さが魅力

>> フリー Wi-Fi <<

60分間無料
SSID +USEN_Free_WiFi

>> Instagram <<



>> コースは前日予約 <<

飲み放題付き6500円コース鴨尽くしの
10000円コースもあります

赤ワイン (グラス)

ドメーヌ ローラン ペール エ フィスブルゴーニュ
キュヴェ MCMXXVI (2019)

鴨料理にオススメ

1,380 (1,510)

ピノ・ノワール 100% 【フランス】 ライト ☆☆☆☆☆ フル

本日のセレクトワイン

1,180 (1,290) ~

その時々シェフオススメの赤ワインをグラスでご提供します！気まぐれでレアなのあるかも？

テッレ デル バローロ ネッビオーロ ダルバ

880 (960)

ネッビオーロ100% 【イタリア】 ライト ☆☆☆☆☆ フル

ナーリー ヘッド 1924 バーボン エイジド ダブル ブラック
カベルネ ソーヴィニヨン

980 (1,070)

カベルネソーヴィニヨン主体 【アメリカ】 ライト ☆☆☆☆☆ フル

白ワイン (グラス)

海鮮料理にオススメ

ミセス・シーフード ペイ・ドッグ

1,280 (1,400)

ルーサンヌ60%, マルサンヌ30%, ヴィオニエ10% 【フランス】 甘 ☆☆☆☆☆ 辛

本日のセレクトワイン

1,180 (1,290) ~

その時々シェフオススメの白ワインをグラスでご提供します！気まぐれでレアなのあるかも？

ピーターレーマン ポートレート リースリング

980 (1,070)

リースリング100% 【オーストラリア】 甘 ☆☆☆☆☆ 辛

スパークリングワイン (グラス)

シェフオススメ

ドメーヌ ブライズ クレマン ド ロワール ブリュット

1,180 (1,290)

シャルドネ 45%、シュナン・ブラン25%、ピノ・ノワール20%、カベルネフラン10%【フランス】 甘 ☆☆☆☆★ 辛

オペラ ブリュット

880 (960)

ユニ・ブラン、マカベオ【フランス】 甘 ☆☆☆★☆☆ 辛

ランブルスコ 赤

880 (960)

ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ【イタリア】 甘 ★☆☆☆☆ 辛

サングリア (グラス)

自家製サングリア

780 (850)

フレッシュフルーツとスパイスをたっぷり使ったオリジナルサングリア

ビール

●サッポロクラシック (樽生)	780 (850)
●サッポロラガー (中瓶)	880 (960)
●イネディット 330ml	1,280 (1,400)
●ノンアル サッポロ プレミアムアルコールフリー	680 (740)

カクテル ALL 680 (740)

●レモンサワー	●アペロールオレンジ (アペロール+オレンジ)
●ジントニック (ジン[ビフィータ]+トニック)	●アペロールモーニ (アペロール+グレープフルーツ+トニック)
●カンパリオレンジ (カンパリ+オレンジ)	●アマレットオレンジ (アマレット+オレンジ)
●スパモーニ (カンパリ+グレープフルーツ+トニック)	●アマレットジンジャー (アマレット+ジンジャエール)
●イタリアンレモネード (白ワイン+レモネード)	●アマレットモーニ (アマレット+グレープフルーツ+トニック)
●オペレーター (白ワイン+ジンジャエール)	●ピーチウーロン (ピーチ+烏龍茶)
●アメリカンレモネード (赤ワイン+レモネード)	●ピーチオレンジ (ピーチ+オレンジ)
●キティ (赤ワイン+ジンジャエール)	●ピーチソーダ (ピーチ+炭酸水)
●シャンディガフ (ビール+ジンジャエール)	●カシスウーロン (カシス+烏龍茶)
●レッドアイ (ビール+トマトジュース)	●カシスオレンジ (カシス+オレンジ)
	●カシスソーダ (カシス+炭酸水)

リキュールのご紹介

- ▶**アペロール** オレンジの甘み柑橘系の風味が強く、ハーブ由来のわずかな苦味が特徴的
- ▶**カンパリ** ビターオレンジ、ハーブやスパイスが使われた独特の苦味と豊かな香りが特徴的
- ▶**アマレット** 杏の種子の核である杏仁を主に使用したリキュール。杏仁豆腐のような香りが特徴的

ウイスキー / ラム / ジン

●ブラックニッカ (ウイスキー 日本)	680 (740)
●サントリー角 (ウイスキー 日本)	780 (850)
●ジャックダニエル (ウイスキー アメリカ)	780 (850)
●タラモア デュー (ウイスキー スコットランド)	780 (850)
●シーバスリーガル ミズナラ (ウイスキー スコットランド)	980 (1,070)
●フロム ザ バレル (ウイスキー 日本)	1,280 (1,400)
●碧A0 (ウイスキー 日本)	1,380 (1,510)
●竹鶴ピュアモルト (ウイスキー 日本)	1,580 (1,730)
●余市 (ウイスキー 日本)	1,580 (1,730)
●山崎 (ウイスキー 日本)	1,580 (1,730)
●白州 (ウイスキー 日本)	1,580 (1,730)
●バカルディ ゴールド (ラム)	680 (740)
●ビーフィーター・ジン (ジン)	680 (740)
●ボンベイ サファイア (ジン)	780 (850)
●9148 (クラフトジン 札幌 紅櫻蒸溜所)	780 (850)
●季の美 / 季のTEA / 季の糖島 (クラフトジン 京都)	980 (1,070)
●火の帆 HONOHO (クラフトジン 積丹)	980 (1,070)

ソフトドリンク ALL 480 (520)

- | | |
|---------------|-------------------|
| ●北海道コーン茶 | ●ウィルキンソン辛口ジンジャエール |
| ●烏龍茶 | ●ガラナ |
| ●オレンジジュース | ●ラムネ |
| ●グレープフルーツジュース | ●トマトジュース |

ミネラルウォーター / コーヒー

- | | |
|------------------------------|-----------|
| ●ペリエ (炭酸水) | 480 (520) |
| ●エスプレッソ シングル (三本珈琲オリジナルブレンド) | 480 (520) |
| ●エスプレッソ ダブル (三本珈琲オリジナルブレンド) | 680 (740) |
| ●ブレンドコーヒー (三本珈琲オリジナルブレンド) | 580 (630) |

食後酒

- | | |
|-----|-----------|
| マール | 780 (850) |
|-----|-----------|

ワインの搾りかすを再発酵させて蒸留したブドウブランデー

ブラザーズおすすめ鴨メニュー

冷前菜

<u>鴨脂たっぷりリエット</u>	680 (740)
<u>フォアグラムース ～プルーンのソース～</u>	780 (850)
<u>鴨の燻製 ～赤ワインとスパイスの香り～</u>	1,280 (1,400)
<u>滝川産 鴨ももの生ハム</u>	1,280 (1,400)
<u>滝川産 鴨のパテ ～ブラッドオレンジのソース～</u>	1,380 (1,510)

スープ・温前菜

	1人前
<u>ガルビュール(旬野菜と鴨のスープ)</u>	880 (960)
<u>鴨とドフィノワのグラタン (鴨とメークインのグラタン)</u>	1,380 (1,510)

肉料理

<u>滝川産 鴨もものコンフィ ハーフサイズ</u>	1,480 (1,620)
<u>滝川産 鴨もものコンフィ フルサイズ</u>	2,180 (2,390)
<u>滝川産 鴨胸肉のロティ</u>	2,580 (2,830)

追加で楽しめるバター

<u>発酵バター</u>	300 (330)
<u>イチジクバター</u>	300 (330)
<u>マスカルポーネホイップ</u>	300 (330)
<u>鴨ベーコンバター</u>	400 (440)
<u>トリュフバター</u>	500 (550)
<u>ピスタチオバター</u>	500 (550)
<u>季節のバター</u>	400 (440)

チーズ

選べるチーズ盛り合わせ

「ミセラ」～ブルー～	「コンテ・エレガンス」～ハード～
「ブリー・ド・モー」～白カビ～	「ミモレット」～ハード～
「ロビオーラ・ディ・カプラ」～シェーヴル（ヤギ）～	「スモークフォレスト」～プロセス～
「グレ・ダルザス・アフィネ」～ウオッシュ～	デザートチーズ 季節に応じて

1種類

880
(960)

3種類

1,980
(2,170)

5種類

2,380
(2,610)

倉円山にある「チーズ専門店 フロマジュアユリー エクレレ」にて同商品のご購入が可能です

サラダ

サラダで一番人気

<u>鶏レバーと温泉卵のサラダ</u>	1,180 (1,290)
<u>サーモンとりんごのサラダ～トリュフドレッシング～</u>	1,180 (1,290)
<u>マグロと赤い野菜のサラダ</u>	1,180 (1,290)

スープ

<u>本日のスープ</u> 詳しくはスタッフにお尋ねください	1人前 500 (550) ~
<u>ガルビュール</u> (旬野菜と鴨のスープ)	1人前 880 (960)

冷前菜

	1人前
<u>本日のおまかせ前菜3種盛り合わせ</u>	1,280 (1,400)
<u>オレンジキャロットラペ</u>	580 (630)
<u>自家製ピクルス</u>	680 (740)
<u>季節のフルーツとふわふわゴルゴンゾーラのムース</u>	780 (850)
<u>トリュフとキノコのマリネ</u>	780 (850)
<u>鴨脂たっぷりリエット</u>	680 (740)
<u>フォアグラムース ～プルーンのソース～</u>	780 (850)
<u>鴨の燻製 ～赤ワインとスパイスの香り～</u>	1,280 (1,400)
<u>滝川産 鴨ももの生ハム</u>	1,280 (1,400)
<u>スモークサーモンマリネ</u>	1,280 (1,400)
<u>滝川産 鴨のパテ ～ブラッドオレンジのソース～</u>	1,380 (1,510)

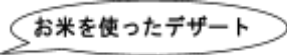
温前菜

<u>3種のキノコと帆立のエスカルゴバターソテー</u>	1,380 (1,510)
<u>鴨とドフィノワのグラタン (鴨とメークインのグラタン)</u>	1,380 (1,510)
<u>フレッシュトリュフ香るスクランブルエッグ</u>	1,480 (1,620)

肉料理

<u>滝川産 鴨もものコンフィ ハーフサイズ</u>	1,480 (1,620)
<u>滝川産 鴨もものコンフィ フルサイズ</u>	2,180 (2,390)
<u>滝川産 鴨胸肉のロティ</u>	2,580 (2,830)
<u>余市ワインポークの肩ロースソテー ～はちみつマスタードソース～</u>	1,880 (2,060)

デザート

3種の柑橘とヨーグルトジェラート	680 (740)
ベリーたっぷりチョコレートムース	680 (740)
 リオレと抹茶ジェラート	680 (740)