

# Menu

## Déjeuner

藍ランチ *Déjeuner d'ici* ¥ 1,430

*Soupe de jour*

本日のスープ

ハンバーグ・チキン・魚料理からお選び下さい *Bifteck Haché, Poulet ou Poisson au choix*

*Bifteck haché à la sauce soboise avec nouilles de Ici & légumes*

ハンバーグステーキ スービーズ・ソース 藍麺と温野菜を添えて

*ou* または

*Poulet sauté à l'escurial à la cynthia aux nouilles de Ici*

若鶏骨付きもも肉ソテー サンティア風  
干しブドウ入りソース 藍麺を添えて

*ou* または

*Poisson frais de Marché Toyosu à la mireille avec tomate grillée*

豊洲市場仕入れ魚 4種の茸ソース ミレイユ風  
焼きトマトを添えて

*Salade d'aujourd'hui*

本日のサラダ

*Dessert d'aujourd'hui*

本日のデザート

*Café ou Thé*

コーヒー または 紅茶

*Pain & huile d'olive*

パン & オリーブオイル

※価格は全て税込です。  
※価格及び料理内容は予告無く変更となる場合がございます。  
※お支払いにクレジットカードはご利用いただけません。

juillet 2020

## Boissons

スパークリングワイン(発泡酒ワイン ハーフサイズ 375ml) *Vin Mousseux*

① セグラヴューダス・ブルート・レゼルバ 2,550円

*Segra Vudas Brut Reserva Demi Bouteille*

エレガントでとても細やかな泡立ちで、滑らかな感触を口中で楽しむことができるキレの良い辛口です。  
香りには柑橘類、トロピカルフルーツやかすかな花を感じます。

② ガンチア・ブリュット・スプマンテ NV 1,840円

*Gancia Brut Spumante Demi Bouteille*

きめの細かい泡立ちと、新鮮な果実の香り。繊細でフルーティな味わいのスタイリッシュな辛口です。

ハウスワイン(赤・白) 550円

ビール(小瓶) 550円

ノンアルコールビール(小瓶) 440円

ソフトドリンク *Boissons sans alcool*

オレンジジュース 100% 440円

グレープフルーツジュース 100% 440円

ジンジャーエール(ウイキソン) 440円

ウーロン茶 440円

トマトジュース 440円

ペリエ(200ml) 440円

当店のコンセプト *Concept*

アンシェーヌ藍は「藍カフェ & ギャラリー 三軒茶屋」(1996年開店)から2009年4月、フレンチレストランとしてリニューアルオープンいたしました。メインを選べるコース料理をリーズナブルな価格でご提供しております。また、当店は障害者の就労支援を目的とした就労継続支援事業B型施設です。1983年、障害者の「働く場」として世田谷に設立した「藍工房」を前身に持つ社会福祉法人 藍が運営しております。これまで障害者が自立した生活を送るため、生きがいとなる働く場所の提供と、社会復帰へ向けての支援を行ってまいりました。レストランでは接客をはじめ、調理補助、開店準備、清掃など日々さまざまな仕事に携わっています。

※ Prix en T.T.C.  
※ Selon le cas, nous changerions du prix et le menu sans préavis.  
※ Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.