



UNIVERSAL
FRENCH RESTAURANT 
ANCIENNE
アンシエヌ藍

MENU

DÉJEUNER

藍コース MENU DE COURSE Indigo ¥ 1,980

Vichyssoise avec gelée de consommé

じゃが芋の冷製ポタージュ〜ヴィシソワーズ コンソメゼリーをのせて

メインをお魚料理またはお肉料理からお選び下さい。付け合わせは共通です。

VIANDE OU POISSON AU CHOIX. GARNITURE EST LE MÊME

お魚料理

Poisson du jour royal

豊洲市場仕入れの鮮魚 ロワイヤル風

(当店ならではのフランス風茶碗蒸し仕立て)

ou または

お肉料理

POULET BRAISÉ EN VIN BLANC CUIT EN CARTAFATA

厳選 鶏もも肉の白ワイン蒸し カルタ・ファタ包み

(当店のスペシャリテ “カルタ・ファタ包み”)

GARNITURE 付け合わせ

NOUILLE SANS GLUTEN ET RAQÔUT DES LÉGUMES D'ÉTÉ ET DE TOMATES

グルテンフリーのパスタ 夏野菜のトマト煮込み

Salade du jour

本日のサラダ

BLANC-MANGER DE COCO

ココナッツのブランマンジェ

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

カルタ・ファタ 200℃のオーブンでも溶けない特殊なフィルムで美味しい香りと醤油ベースのクリームソースと一緒に包んでいます。

ロワイヤル ロワイヤルは「王宮風」と言う意味で上質な料理に付けるメニューです。コンソメと玉子を使いフランス風の茶碗蒸しに仕立ててあります。フランス・パリでも人気の醤油ベースのクリームソースです。

※ Prix en T.T.C.

※ Le prix et le menu peuvent être changés sans préavis.

※ Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.

juillet 2021

DÉJEUNER

大地コース COURSE LA TERRE ¥ 2,750

SALADE du jour
本日のサラダ

ENSEMBLE de FRUITS de MER ET ABOCAT EN TACOS

海の幸（エビ・サーモン・ホタテ）とアボカドのアンサンブル タコス仕立て

Vichyssoise AVEC GELÉE de CONSOMMÉ

じゃが芋の冷製ポタージュ〜ヴィシソワーズ コンソメゼリーをのせて

メインをお魚料理またはお肉料理からお選び下さい。付け合わせは共通です。

VIANDÉ OU POISSON AU CHOIX. GARNITURE EST LE MÊME

お魚料理

Poisson du jour royal

豊洲市場仕入れの鮮魚 ロワイヤル風

（当店ならではのフランス風茶碗蒸し仕立て）

ou または

お肉料理

EPAULE de PORC BRAISÉ CUIT EN CARTAFATA AVEC NOUILLES de Ai GENOISES

特製 豚肩ロース肉のブレゼ（蒸し煮） カルタ・ファタ包み

（当店のスペシャリテ “カルタ・ファタ包み”）

GARNITURE 付け合わせ

NOUILLE SANS GLUTEN ET RAQÔT des LÉGUMES d'ÉTÉ ET de TOMATES

グルテンフリーの Pasta 夏野菜のトマト煮込み

BLANC-MANGER de COCO

ココナッツのブランマンジェ

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 2021

REPAS COMPLET

四季コース COURSE QUATRE SAISONS ¥ 4,400

SALADE du jour

本日のサラダ

Rillettes de porc de Kagoshima et foie gras avec jambon cru d'Espagne et olives vertes

鹿児島ブランドポークとフォワグラのリエット スペイン産生ハム添え
グリーンオリーブと共に

Vichyssoise avec gelée de consommé

じゃが芋の冷製ポタージュ〜ヴィシソワーズ コンソメゼリーをのせて

お魚料理

Poisson du jour royal avec nouilles de Ai genoises

豊洲市場仕入れの鮮魚 ロワイヤル風 (洋風茶碗蒸し)

お肉料理

La joue de bœuf bourguignon

長時間かけて柔らかく煮込んだ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

GARNITURE 付け合わせ

Nouille sans gluten et Raçôût des légumes d'été et de tomates

グルテンフリーのパスタ 夏野菜のトマト煮込み

ASSORTIMENT DE DESSERT

デザート盛り合わせ

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

* Prix en T.T.C.

* Le prix et le menu peuvent être changés sans préavis.

* Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.

juillet 2021

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、滑らかな感触を口の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(ウイルキンソン) 440円
 ウーロン茶 440円
 ペリエ(200ml) 440円



当店のコンセプト CONCEPT

当店は、社会福祉法人藍が運営する就労継続支援 B 型事業所です。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、社会復帰へ向けての支援を行っています。接客、調理補助、開店準備、清掃までレストラン業務全般を障害者が担っています。

2009年、アンシェーヌ藍は「藍カフェ & ギャラリー」を経てフレンチレストランとしてオープンしました。東京會館出身の調理長のもと、本格的なフランス料理を提供してまいりましたが 20年3月をもって調理長が勇退。これを機にいまの時代にふさわしいアンシェーヌ藍の在り方を模索していたところ、「ル・クロ」黒岩功氏によるプロデュースが実現し、21年1月にリニューアルオープンを果たしました。和のテイストを生かした新感覚のフレンチをお召し上がりください。

また、新生アンシェーヌ藍は和とフレンチの融合にとどまらず、障害者と健常者、福祉とプロフェッショナルといったさまざまな垣根を越えた積極的コラボレーションによって新たな価値を創造する「ユニバーサルフレンチレストラン」を目指します。

※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。

※ Prix en T.T.C.

※ Le prix et le menu peuvent être changés sans préavis.

※ Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.

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、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(ウイルキンソン) 440円

ウーロン茶 440円

ペリエ(200ml) 440円



当店のコンセプト CONCEPT

当店は、社会福祉法人藍が運営する就労継続支援B型事業所です。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、社会復帰へ向けての支援を行っています。接客、調理補助、開店準備、清掃までレストラン業務全般を障害者が担っています。

2009年、アンシェーヌ藍は「藍カフェ&ギャラリー」を経てフレンチレストランとしてオープンしました。東京會館出身の調理長のもと、本格的なフランス料理を提供してまいりましたが20年3月をもって調理長が勇退。これを機にいまの時代にふさわしいアンシェーヌ藍の在り方を模索していたところ、「ル・クロ」黒岩功氏によるプロデュースが実現し、21年1月にリニューアルオープンを果たしました。和のテイストを生かした新感覚のフレンチをお召し上がりください。

また、新生アンシェーヌ藍は和とフレンチの融合にとどまらず、障害者と健常者、福祉とプロフェッショナルといったさまざまな垣根を越えた積極的コラボレーションによって新たな価値を創造する「ユニバーサルフレンチレストラン」を目指します。

※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。

※ Prix en T.T.C.

※ Le prix et le menu peuvent être changés sans préavis.

※ Nous n'acceptons pas la Carte de crédit.