



Brasserie la Maison

LAUNCH MENU

11:00 ~ 16:00

(COURSE L.O.13:30 / CAFE L.O.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)

ブティコース

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
コーヒーのブランマンジェ
モンブラン仕立て

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

伊達鶏のロースト

牛ホホ肉の煮込み ブルゴーニュ風+1200円
国産牛のステックフリット+1500円

Dessert
コーヒーのブランマンジェ
モンブラン仕立て

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

コーヒーのブランマジェ

モンブラン仕立て

※ラム酒を使用しております。

Cafe ou the

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

DESSERT (11:00 ~ L.O.15:30)

ケーキ

季節のフルーツを使ったタルトなど、時期によって変わるショーケースの中をお楽しみください。

クレームブリュレ

¥ 770

+250円でバニラアイスをトッピング可能

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。

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
季節のフルーツを添えてご用意します。

CAKE SET (14:00 ~ L.O.15:30) ¥ 1,540 (税込)

お好きなケーキとドリンクのセットメニュー

DESSERT

ショーケースの中から好きなケーキをお選び下さい。

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

【土・日・祝限定ランチ】

ブラッセリー・ランチ

Brasserie Launch

《キッシュランチ》

サラダ・ドリンク付き

1,650円

フランスロレーヌ地方発祥の郷土料理。
表面にはグリュイエールチーズをたっぷりと
乗せて焼き上げております。
バターの香ばしい香りとお楽しみ下さい。



《鶏のフリカッセランチ》

サラダ・パン2種類・ドリンク付き

2,200円

低温で長時間しっとり加熱した国産鶏の胸肉を
軽いクリームソースと
一緒にお楽しみ下さい。

DRINK

Café glacé
コーヒー (HOT/ICE)

Thé glacé
紅茶 (HOT/ICE)

Café express
エスプレッソ

Capputino
カプチーノ
+ 110 円

Café crème glacé
アイスカフェオレ
+ 110 円

Jus d'orange
オレンジジュース

【本日のデザート】

+ 660 円

詳細はスタッフまでお尋ねください。



Brasserie la Maison

【平日限定ランチ】
ブラッセリー・ランチ

Brasserie Launch



《Brasserie Deli Plate》

ドリンクセット + 330 円

1,980円

旬を味わう ちょっぴり贅沢ランチ。
《茨城県コトコトファーム》の有機野菜を
ふんだんに使用したランチプレート。
彩り豊かな旬野菜に、
季節のスープとこだわりのパンを添えて。

《キッシュランチ》

サラダ・ドリンク付き

1,650円

フランスロレーヌ地方発祥の郷土料理。

表面にはグリュイエールチーズを

たっぷりと乗せて焼き上げ、

バターの香り高い一品。



DRINK

Café glacé
コーヒー (HOT/ICE)

Thé glacé
紅茶 (HOT/ICE)

Café express
エスプレッソ

Cappuccino
カプチーノ
+ 110 円

Café crème glacé
アイスカフェオレ
+ 110 円

Jus d'orange
オレンジジュース

【本日のデザート】

+ 660 円

詳細はスタッフにお尋ねください。



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

Café ou Thé

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