

Bottle Wine

ボトルワイン

スパークリング&シャンパン

SPARKLING & CHAMPAGNE

ジョワ・ド・フランス ブリュット・レゼルヴ ブラン・ド・ブ ラン アイレン / フランス	¥5,500
テタンジェ ブリュット レゼルヴ シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ / フランス	¥15,400

白ワイン WHITE

リコッサ ガヴィ コルテーゼ / イタリア	¥5,500
レ・トロワ・テロワール ミュスカデ・セーヴル・エ・メース シュールリー ミュスカデ / フランス	¥6,600
 カーム ナチュラル 白 ゴウヴェイオ、ラビガド、モスカテル・ブランコ / ボルトガル	¥8,800
ドメス・デュ・サルヴァ シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン / フランス	¥7,150
ヴィンヤーズ トロンテス トロンテス / アルゼンチン	¥3,850
ラロッシュ シャルドネ シャルドネ / フランス	¥7,150
ヴィンヤード多摩 のらぼう 白 シャルドネ、甲州、モンドブリエ、ソーヴィニオン・ブラン / 東京	¥6,600
ホワイトヘイヴン グレグ ソーヴィニオン・ブラン / ニュージーランド	¥9,900
J・モロー・エ・フィス シャブリ シャルドネ / フランス	¥12,100

赤ワイン RED

リコッサ バルベラ・ダスティ バルベラ / イタリア	¥5,500
シャトー・ジゴ メルロー / フランス	¥5,500
 カーム ナチュラル 赤 トゥリーガ・ナショナル / ボルトガル	¥8,800
ピーター レーマン パロッサバレー シラズ / オーストラリア	¥7,700
ゾーニン クラシチ モンテブルチアーノ・ダブルツツォ モンテブルチアーノ / イタリア	¥3,850
パスカル・トソ カベルネ・ソーヴィニオン / アルゼンチン	¥5,500
シャトー ムーラン ドゥ キャノー メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン / フランス	¥8,800
クロッカス アトリエ マルベック / フランス	¥12,100
ペイ・ドゥ・ペルナトー メルロー、カベルネ・フラン / フランス	¥11,000

INFORMATION

ADDRESS 〒171-0031
東京都豊島区目白3-13-22
チャイカビル1F
TEL 070-6500-3078
CLOSED 毎週月曜日



INSTAGRAM



@lefil_mejiro

LINE



Le fiL (ル・フィル)
目白店



明日への余韻を紡ぐ、
身体に優しい美食。

東京・目白という静かな住宅街に佇む上質なビストロです。料理だけでなく、空間と時間そのものを楽しんでいただくことをテーマに、シェフが丹精込めた一皿をお届けします。都会の喧騒から離れた緑豊かな邸宅街で、至福の美食体験をお約束いたします。

表示価格はすべて税込

CHEF'S RECOMMENDATION

COURSE

— Le fiL —

¥8,800 (税込)

ご予約なしでもご注文いただけます。

- 01 アミューズ Amuse-bouche
始まりの一皿
- 02 冷前菜 Entrée Froide
旬のフルーツとプラターチーズ / カブレーズ
- 03 温前菜 Entrée Chaude
本日の野菜 / フリット
- 04 魚料理 Poisson
魚介 / 本日の仕立て
- 05 肉料理 Viande
国産牛ロース / 炙り
- 06 べのお米 Riz
本日の炊き込みご飯
- 07 デザート Dessert
小菓子のアソート / 6種
- 08 食後のお飲物 Boisson
セレクトティー

À la Carte

アラカルトメニュー

おつまみ AMUSE-BOUCHE

★ おまかせ 3種盛り合わせ	¥2,420/人
おまかせ 5種盛り合わせ	¥3,960/人

シェフおまかせ盛り合わせをお作りします。

 本日の魚／キンタドコアのオリーブオイル／カルパッチョ	¥660
半熟卵／マヨネーズ／ウフマヨ	¥660
きのこ／ハーブ／タルト	¥660
鯖のタルタル／山わさび／ブルスケッタ	¥660

冷たい前菜 ENTRÉE FROIDE

イベリコ豚の生ハム／フルーツ／盛り合わせ	¥1,650
合鴨の燻製／シェリー／マリネ	¥1,540
数種類の旬野菜／サラダ／バーニヤカウダソース	¥1,760
旬のフルーツとブラータチーズ／シェリー／カブレレーゼ	¥1,650

温かい前菜 ENTRÉE CHAUDE

かぼちゃ／豆乳／スープ	¥990
★  上田とうふ／季節の野菜のビュレ／塩とオリーブオイル	¥1,100
本日の野菜／春菊と豆乳のビュレ／フリット	¥1,650
★  蟹と軟白ねぎ／チーズとみそぶし／オープン焼き	¥2,420
パン	¥275

パスタ / リゾット PASTA / RISOTTO

牡蠣／出汁／リゾット	¥2,640
★ 海苔／ジェノベーゼ／リングイネ	¥2,530
ポーク／ラグー／タリアテッレ	¥2,860

メイン PLAT PRINCIPAL

サーモンのミキユイ／サワークリーム／パイ仕立て	¥2,860
仔羊／トマトとフレッシュハーブ／ハンバーグ	¥2,860
大山どりと銀杏／山椒／ポワレ	¥2,750
本日の魚介／ヴァンプランソース／ポワレ	¥3,080
★  国産牛ロース／アンセストラルの塩／炙り	¥4,730

デザート DESSERT

和栗／モンブラン	¥1,650
小菓子のアソート／6種	¥2,200
フォンダンショコラ	¥1,100
本日のアイス／濃厚な抹茶のソース	¥770

- ・1皿2名様でシェアできる量を目安としております。
- ・最初のご注文時に、パスタ・メインまでご注文いただけるとスムーズに提供させていただきます。
- ・混み具合に応じて、ご提供にお待たせすることがございます。予めご容赦くださいませ。
- ・食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。
- ・混雑時はお席のお時間を110分制とさせていただきます場合がございます。

Glass Wine & Drinks

グラスワイン / ドリンク

スパークリング SPARKLING

ジョワ・ド・フランス	ブリュット・レゼルヴ	ブラン・ド・ブ	¥990
アイレン / フランス			

白ワイン WHITE

リコッサ ガヴィ	¥1,100
コルテーゼ / イタリア	
レ・トロワ・テロワール ミュスカデ・セーヴル・エ・メース	¥1,320
シュールリー	
ミュスカデ / フランス	
ドメース・デュ・サルヴァ	¥1,430
シャルドネ、ソーヴィニョン・ブラン / フランス	

赤ワイン RED

リコッサ バルベラ・ダスティ	¥1,100
バルベラ / イタリア	
シャトー・ジゴー	¥1,320
フランス	
ピーター レーマン パロツサパレー	¥1,430
シラズ / オーストラリア	

デザートワイン DESSERT

ドゥルト フレール ソーテルヌ	¥1,320
セミヨン、ソーヴィニョン・ブラン、ミュスカデル / フランス	

ビール BEER

サッポロ黒ラベル (生)	¥990
サッポロ プレミアム アルコールフリー	¥880

ジン GIN

日の丸ジン	蔵風土	¥1,100
季の美	京都ドライジン	¥1,320
ジンマーレ		¥1,430

ウイスキー WHISKY

デュワーズホワイトラベル	¥990
パスカーアイリッシュウイスキー	¥1,100
ニッカセクション	¥1,320
グレンモーレンジィ 12年	¥1,430

日本酒 SAKE

白鶴 大吟醸 180ml	¥1,210
 MIZUBASHO PURE／山田錦 (瓶内二次発酵) ※bottle	¥9,900

カクテル COCKTAIL

レモンサワー	¥990
クラフトミモザ	¥1,100
 スプリッツァー × Komezu Fruity	¥1,320
 ほうじ茶ハイ × Etudeやぶきた	¥1,320
 キティ × 発酵生姜	¥1,320

ノンアルコール NON ALCOHOL

フレンチローズレモネード	¥990	クラフトコーラ	¥825
 ビネガーソーダ Fruity	¥990	林檎ジュース	¥825
 ビネガーソーダ Spicy	¥990	オレンジジュース	¥715
 ほうじ茶 (やぶきた)	¥880	黒ウーロン茶	¥770
富士スパークリング	¥880	富士ミネラルウォーター	¥880