

Recommend

(レコメンド)

OMAKASE

3800

EPEEの定番、季節の食材を組み合わせた
計3-4品のおまかせのコース。
料理とパンのマリアージュをお楽しみください。

Charcuterie

(シャルキュトリー)

Assorted charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	1780
Basque ham フランス・バスク産の生ハム	1540
Pate de campagne パテ・ド・カンパーニュ	1100
Chicken liver paste 鶏白レバーペースト	660

Salad

(サラダ)

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	1100
Nuts and seasonal fruits garden salad ナッツと季節のフルーツのガーデンサラダ	1320
Gizzard, bacon and soft-boiled egg lyonnaise salad 砂肝・ベーコンと半熟卵のリヨン風サラダ	1320

We have a bread charge of ¥400 per person as part of our system.
パンチャージとしてお一人様400円を頂戴しております。
料理に合わせて、パンをご用意致します。

Tapas

-Cold-

(冷菜)

Red rice prawn tartar 赤エビのタルタル	1070
Homemade smoked salmon and fromage blanc 自家製スモークサーモンとフロマージュブラン	1320
Fruits de mer -assortment seafood tapas- フリユイ・ド・メール 魚介の前菜盛り合わせ	1980
Burrata cheese and hasagawa farm's mushroom ブラータと長谷川農産ブラクンマッシュルーム	Half 1680 Full 2480

-Hot-

(温菜)

White kidney beans and vegetable soup 白いんげん豆と野菜のスープ	850
Potato and cheese gratin じゃがいもとチーズのグラタン	850
Soft-boiled egg and white wine stewed in cream sauce 半熟卵と白ワインのクリーム煮	850
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	1540

Main

(メイン)

EPEE's specialty bouillabaisse EPEEのスペシャリティ 自家製ブイヤベース	2530
Isachu pork shoulder loin confit 岩中豚肩ロースのコンフィ	2420
Duck breast (Hungary) rôti ハンガリー産 鴨胸肉のロティ	2530
Stewed lamb loin served with seasonal vegetables 羊ロースの煮込み 春野菜添え	2640

Drink Menu

Beer

Heartland ハートランド (生)	660
KIRIN Green's tree キリン グリーンスツリー (ノンアルコールビール)	630

Cocktail

Fanache EPEEのパナシェ レモネードビール	780
Mimosa of orange juice 愛媛みかんジュースのミモザ	780
Shiranui pêche 不知火ピーチ	880
Pear and ginger cocktail 梨と生姜のカクテル	880
Craft gin tonic クラフトジントニック	980
Monthly sangria 今月のサングリア	780
Tea sangria 紅茶のサングリア	780

Soft drink

Homemade tea soda 自家製 Tea ソーダ	710
Homemade lemonade 自家製レモネード	660
Homemade ginger ale 自家製ジンジャーエール	480 660
Orange juice (Ehime) 愛媛みかんジュース	600
Apple juice (Aomori) 青森津軽林檎ジュース	600
Organic ceylon tea オーガニックセイロンティー	630
Sparkling water スパークリングウォーター	660

Desserts

(デザート)

Basque cheese cake バスク風チーズケーキ	620
Gateau chocolat 生ガトーショコラ	580
Creme brulee クレームブリュレ	580
Today's dessert 本日のデザート	580
Assortment gelato ジェラート盛り合わせ	720

Coffee

(コーヒー)

Espresso エスプレッソ	S 300 / W 500
Coffee コーヒー	550
Cafe latte カフェラテ	660



EPEE

Boulangerie Bistro

BOULANGERIE
9:30-18:30

BISTRO
10:30-23:00
(L.O. 22:00)

SUNDAY & HOLIDAY
10:30-22:00
(L.O. 21:00)

0422 72 1030

1F, 1-10-4, Kichijoji Minamicho,
Musashino-shi, Tokyo, 180-0003, Japan

Drink Menu

Sparkling

Cremant de Limoux
クレマン・ド・リムー
洋梨、蜂蜜のような香り。味わいは辛口。
880

Stillwines

伊 アブルッツォ州のピオディナミ生産者が生み出すナチュラルワイン。
All 990

Malvasia
マルヴァジア
青りんご、桃のような香り。
ふくよかな果実味。

Pinot grigio
ピノグリージョ
りんごのような甘味と
まろやかな酸味。

Montepulciano
モンテプルチアーノ
濃い果実味と柔らかなタンニン。
バランスの取れた味わい。

Beer & Cocktails

Heartland ハートランド生	660	"Shiranui" & Peach 不知火ビーチ	880
Panache レモネードビール	780	Craft gin tonic クラフトジントニック	980
KIRIN Greens free キリン グリーンスフリー	630	Sangria 今月のサングリア	780
Mimosa 愛媛みかんのミモザ	780	Tea sangria 紅茶のサングリア	780
Fear&Ginger 梨と生姜のカクテル	880		

Soft drink

Homemade tea soda 自家製 Tea ソーダ	710	Orange juice (Ehume) 愛媛みかんジュース	600
Homemade lemonade 自家製レモネード	660	Organic ceylon tea オーガニックセイロンティー	630
Homemade ginger ale 自家製ジンジャーエール	660	Sparkling water スパークリングウォーター	660

Coffee

Espresso エスプレッソ	S 300 / W 500	Cafe latte カフェラテ	660
Coffee コーヒー	550		

Dessert

Basque cheese cake バスク風チーズケーキ	620	Today's dessert 本日のデザート	580
Gateau chocolat 生ガトーショコラ	580	Assortment gelato ジェラート盛り合わせ	720
Crème brulée クレームブリュレ	580		

BoulangerieBistroEPEE
WINELIST

Stillwine

- ① ●ワンハーベストイブニング/ニビル オーストリア
ツヴァイゲルト主体。苺のようなチャーミングな香りと味わい。
南アフリカの伝説的ワインがオーストリアで再誕！！
Glass ¥1100
- ② ○ミカ・ナチュラル/ヴィニピオ ポルトガル
5種類の葡萄のブレンド。フローラルで濃密なグレープフルーツ。
穏やかな酸とミネラルのバランスが◎。
Glass ¥1100
- ③ ○イニヴォレ/ジョアンテット 仏 ロース
ヴィオニエ 100%。文旦のアロマ、白胡椒やコリアンダーにニュアンス。
柑橘のワタのようなほろ苦さと花の蜜。華やか。
Glass ¥1210
- ④ ○モンタネール/マス・ダントラス 仏 ロース
濁りのあるレモンイエロー。ヴィオニエ、シャルドネ、グルナッシュブラン、クレレ
ットのブレンド。爽やかな果実味、程よい酸味、ミネラル。
Glass ¥1320
- ⑤ ●バックアント/ドメヌ・デ・バックアント 仏 ロース
シラー80%、グルナッシュ 20%。濃い紫色。カシス、ブルーベリーの様な香りと果
実味。余韻にスパイスのニュアンスも。
Glass ¥1100
- ⑥ ●ベキウス/クラーラ・マルチェッリ 伊 マルケ
サンジョベーゼ 100%。まろやかで心地の良いタンニン。
フローラルな香りと味わい。少し冷やしめの温度でも◎。
Glass ¥1100
- ⑦ ●ル・サンソー/バルタソウ 仏 ラングドック
少し濁りのあるオレンジがかった赤い色調。バラのような華やかな香り。
食べごろのアメリカンチェリーのような甘酸っぱい味わい。
Glass ¥1210
- ⑧ ●キュベ・ブランタン/レミ・デュフェイトル 仏 ボジョレー
ガメイ 100%。淡い色調、フランボワーズのような甘さの余韻が心地よい。
Glass ¥1210