

## Quick とりあえず

□ から付きアーモンド Roasted Shell Almond	500
□ リグーリア産オリーブ Olives from Liguria	650
□ 自家製ピクルス Homemade pickles	500
□ 大山鶏 (だいせんどり) レバーのタルティエヌ Chicken Liver Pate	700
□ バスク産パテ・ド・カンパーニュ Pate de campagne,	980
□ くんたまのポテサラ【1p】 Smoked Egg Potato salad	400
□ フランス産サラミ盛り合わせ Salami	650
□ ボルドー・マルゴー村の小枝チョコレート Chocolate From Medoc	650
□ ブルターニュ・ポルディエの海藻バター Bordier Seaweed Butter	500

## Appetizer 前菜

□ 自家製スモーク盛り合わせ Smoked Meats & Fishes	1,280
□ 仔羊の串焼き【2本】 Grilled Lamb Skewer	980
□ ひよこ豆のフムスとスティック野菜 Fumus beans paste,Vegetables	1,180
□ フルーTomatoと水牛モッツアレラのカプレーゼ Fruit tomato, Mozzarella	1,280
□ 紅ずわいがにとカリフラワーのグラタン Crab, Cauliflower Gratin	1,280
□ ケールのサラダ くるとカッターチーズ Kale Salada, walnut and Cottage cheese	880

## Pasta パスタ

□ 生うにのトマトクリームリングイネ Sea Urchin, Tomato Cream	1,680
□ 釜揚げしらすとクレソンのスパゲティーニ Spaghettini, Small Fish, Watercress	1,480
□ カチョ エ ペペ《チーズと黒こしょう》ブガティーニ Cacio e pepe 《cheese, Black pepper》	1,280

## Entrée メインディッシュ

□ 豪州産 短角牛 肩ロースのロースト Roasted Shorthorn Cattle Beef	2,400
□ 大山鶏 (だいせんどり) の軽いクリーム煮 ドライベルモット風味 Chicken, Cream Sauce, Vermouth flavor	1,380
□ US産 三元豚 肩ロースのグリル 山椒とケイパーのソース Grilled Sangenton-Pork	1,580
□ ハンガリー産 真鴨のロースト モデナのバルサミコソース Roasted Duck from Hungary	1,780

## Dessert デザート

□ ガトーショコラ Gateau Chocolat	500
□ ベイクドチーズケーキ Cheese Cake	500
□ バニラアイスクリームココナッツオイルがけ Vanilla ice cream coconut oil	500
□ カタロニア風プリン Catalan style pudding	500

## Fromage チーズ

□ おまかせチーズプレート (4種) Cheese Assortment	1,580
□ ミモレット 22カ月 (フランス/牛/ハード) Mimolette	580
□ パルミジャーノ・レッジャーノ 36カ月 (イタリア/牛/ハード) Parmigiano Reggiano	580
□ ブラウンチーズ (ノルウェー/山羊) Ski Queen GJETOST Blown	580
山羊の乳清で作る、キャラメルのような濃厚な口当たり	
□ ポンレヴェック (フランス/牛/ウォッシュ) PONT-LEVEQUE	500
□ フルムダンベール (フランス/牛/青カビ) Fourme d' Ambert	520
□ ブリー・ド・モー (フランス/牛/白カビ) Brie de Meaux	520
□ トリュフ入りゴータチーズ (スイス/牛/セミハード) Gauda Villa Truff	550



#渋谷ローディ #lodshibuya  
@lodshibuya



渋谷ワインバー ローディ  
@lodshibuya

消費税 8%、コベルト代金 ¥500 を頂戴しております。  
¥500 Cover Charge. 8%Tax.