

2017年9月のある日のメニュー（お食事メニューは日替わりでご用意しています）

Quick とりあえず

- 殻付きアーモンド
Roasted shell Almond ¥500

- イタリア産ハムとフランス産ドライソーセージ
Prosciutto, Saucisson ¥880

- 古白鶏の自家製レバーパテ
Chicken Liver Pate ¥800

- トマトのピクルスとオリーブ
Tomato Pickles, Olive ¥800

- 燻製たまごのせポテトサラダ【1p】
Potato Salad, Smoked Egg ¥500

- マッシュルームとアーモンドミルクのポタージュ【1p】
Almond milk Soup of Mushroom ¥500

Entrée メインディッシュ

※いずれも少々お時間をいただきます

- 活かんぱちのグリルトマトとケッパーのソース
Grilled Amberjack ¥1,480

- 大山鶏と栗と佐賀れんこんのクリーム煮
Stewed Chicken, Marron, Renkon Roots ¥1,680

- アンガス牛ハラミ肉のロースト 実山椒のソース
Roasted Angus Beef ¥2,200

- ハンガリー産 鴨のロースト
Roasted Duck ¥2,200

Dessert デザート

- ベイクドチーズケーキ
Cheese Cake ¥600

- ヴァローナチョコレートの濃厚テリーヌ
Gateau chocolat ¥600

- ババ オ ラム
Baba au Rhum ¥600

消費税別途及びコペルト代金として500円頂戴いたします。

¥500 Cover Charge. 8% Tax

Appetizer 前菜

- 自家製スモークプレート
Homemade Smoked Meats & Fishes ¥1,680

- 仔羊のブロシエット【2p】
Grilled Lamb Skewer ¥880

- ひよこ豆のフムスと新鮮スティック野菜
Beans Paste, Stick Vegetables ¥1,180

- いちじくと水牛モッツアレラ
Fresh Fig, Fresh Mozzarella ¥1,280

- ケールとくるみ、カッテージチーズのサラダ
Kale, Walnut, Cottage Cheese ¥1,080

- 戻りかつおのマリネ
Raw Skipjack Tuna Carpaccio ¥1,480

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

- つぶ貝とクレソンのとトマトスパゲティ
Whelky, watercress, Tomato Sauce ¥1,380

- セップ茸のクリームソース ペンネ
Cepe Cream Sauce, Penne ¥1,380

Fromage チーズ

- ミモレット 22カ月（フランス/ハード）
Mimolette ¥580

- コンテ AOP 12カ月（フランス/ハード）
Comté ¥500

- サントモル・ド・トゥーレーヌ AOP（フランス/シェーブル）
Sainte-Maure de Touraine ¥550

- タレグジョ（イタリア/ウォッシュ）
Taleggio ¥500

- ゴルゴゾーラ・ピカテ DOP（イタリア/青カビ）
Gorgonzola Picante ¥550

- デリス クランベリー（フランス/フレッシュ）
Delice Cranberry ¥580