

# 冷たい前菜

## Appetizer



イタリアパルマ産(18ヶ月熟成)  
生ハムをお楽しみ下さい

生ハムと季節のフルーツ

¥1,200



塩漬けしたもも肉を低温で寝かせ  
アンチョビマヨネーズで仕上げています

牛もも肉のタルタル  
アンチョビマヨネーズ和え

¥1,200

採りたて野菜を  
アンチョビ風味のデップと共に

野菜ステイック

¥1,000



トマトの甘みと爽やかなバジルの  
清涼感が味わえます

冷製トマトのバジリコ風味

¥900



本日鮮魚のカルパッチョ  
柚子胡椒風味

¥1,300

# 温かい前菜

## Appetizer



洋食の定番カニクリームコロッケを  
フレンチトマトソースでお召上がり下さい  
カニクリームコロッケ ¥1,200



スペイン風土鍋焼き  
海老とキノコのアヒージョ ¥1,100

牛乳&生クリームで煮込んだ  
じゃがいもをチーズで覆い  
オープンで香ばしく焼き上げました。

ジャガイモのグラタン  
¥950



カマンベール  
チーズフライと  
ライスコロッケ  
¥1,050



食感豊かな伝統的ソーセージを  
ジュースに焼き上げます

ソーセージグリル  
サラダ添え ¥1,500



若鶏の竜田揚げ  
しそチーズ巻き  
&ポテトフライ  
¥1,000



卵とチーズのパイ料理  
フランス・ロレーヌの郷土料理  
4種チーズのキッシュ  
サラダ添え ¥1,100



# パスタ&ピザ

## Pasta & Pizza

あさりとマッシュルームの旨味が  
カラスミとよく合います

じっくり煮込んだラグソース  
茹上げパスタに絡ませます



カラスミと  
マッシュルームの  
スパゲッティ  
¥1,500

カットしたタコと  
ミンチしたタコの食感  
アーリオ、オーリオ

牛肉の煮込み  
スパゲッティ  
¥1,400



タコとセルパチコの  
スパゲッティ  
¥1,350



チェダー、ゴルゴンゾーラ、  
モッツァレラ、パルミジャーノ  
ポピュラーな調合

4種のチーズ ピザ  
(S) ¥1,000  
(M) ¥1,500

フィンガー  
フード  
Finger Food

モッツァレラチーズと  
トマトバジルの色どりも  
美しい取り合わせ  
マルゲリータ ピザ  
(S) ¥850  
(M) ¥1,400



西洋野菜の  
ピクルス  
¥700



3種のオリーブと  
ドライトマトのマリネ  
¥600



フレンチフライポテト  
オリジナルエピス  
¥700

# メインディッシュ

## Main dish

パセリ、エシャロット風味の  
バターソース  
ガーリックトースト  
¥500

バケット(1P) ¥50



米沢産  
豚ロースのポワレ  
¥1,800



アンチョビとガーリックのドレッシングに  
パルミジャーノを絡めます  
ロメインレタスの  
シーザーサラダ ¥950

## サラダ

### Salad

～シェア出来ます～

ドレッシング  
(仏 ナチュラルヴィネグレット)は  
シェフオリジナル

ミックスサラダ ¥950



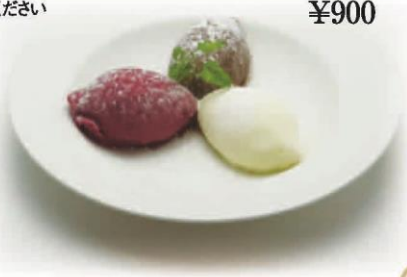
本日のケーキと  
アイスクリーム ¥900

## デザート

### Dessert

内容はスタッフまでお尋ねください

アイスクリームと  
シャーベットの盛り合わせ  
¥900



■ 当店のメニュー表記価格は消費税込みの金額となっております。  
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております。  
Tax include. 10% Table charge will be added to your bill

2017年09改定