

~ à la carte ~

テーブルチャージ		200円
オードブル9点盛り		2200円
オードブル5点盛り		1650円
オードブル3点盛り		1100円
自家製スモークサーモン		1650円
お刺身サラダ	ハーフ 1650円	2750円
渡り蟹のトマトクリームパスタ		1320円
おまかせパスタ(裏面に記載)		1320円~
本日のお魚料理(裏面に記載)	ハーフ 1430円~	2530円~
★ 鮑のガーリックステーキ		3850円
本日のお肉料理		2530円~
鴨のもも肉のコンフィ		2200円
牛頬肉の赤ワイン煮込み		3080円
仔羊のロースト(2本)		3080円
和牛のステーキ(80g)		4400円
(ガーリックライス or 野菜の盛り合わせ)		
本日のデザート盛り合わせ(裏面に記載)		
自家製アイス or 自家製シャーベット		550円
季節のケーキ		550円
パン(1つ)		100円
珈琲・紅茶・ハーブティー		500円



別途サービス料を頂戴いたします。(10%)

~ à la carte ~

有機野菜のピクルス	550円
まずは美味しいピクルスの盛り合わせ。箸休めにも。	
★ とろけるレバーのテリーヌ 金柑ピューレ添え	1650円
和牛ハンバーグのフェットチーネ(パスタ)	2000円
ハンバーグを崩しながら追いチーズ・追いソースで是非	
トマトのアラビアータ	1320円
少しピリ辛なパスタ	
ペペロンチーノ	1320円
シンプル イズ ベスト	
フルーツトマトのパスタ	1650円
★ 白子のムニエル プロヴァンサルソース	2200円
★ 鮮魚のポワレ 真海苔のソース	2650円
フォアグラのソテー ジャガイモのピューレ	1650円
トリュフ香るソース。	
魚介のブイヤベース	2650円
オマール海老のパイ包み焼き	4000円
(40分程お時間を頂きます。2人前)	
牛タンのシチュー	3300円
乳のみ仔羊のグリル	4400円
★ キャラメルショコラとカフェラテのアイス	1100円
ピスタチオのフィナンシェとアイスクリーム	880円
バスクチーズケーキとフランボワースソルベ	880円
濃厚なテリーヌ・ド・ショコラとアイスの盛り合わせ	880円