





# DINNER MENU

## 前菜

- タスマニア産サーモンの自家燻製  700
- 前菜盛り合わせ  1200
- シャルキュトリー盛り合わせ  1400
- ベーコンとほうれん草のキッシュ  600
- 柿・プロシュート・モッツアレラの盛り合わせ 650
- フォアグラのソテー トリュフのリゾット添え 1200
- フレンチフライポテト 500
- ライスコロッケ 550
- 今月のキッシュ 600
- パテドカンパーニュ 700
- 鶏白レバーのパテ 600
- 焼きトマトのカプレーゼ 750
- ピクルス 450
- 人参のオレンジマリネ 500
- レーズンバター 500
- オリーブマリネ 480
- 生チョコ オレンジ風味 450
- ドライフルーツ 600
- ミックスナッツ 400
- バゲット 300



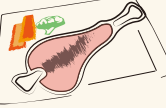
## アヒージョ

- ソフトシェルシュリンプとマッシュルームのアヒージョ 900
- タコと木の子のアヒージョ 900




## チーズ

- チーズ盛り合わせ 3種 1200
- 5種 1600
- 熱とろカマンベール 800




## 肉料理

- 自家製ベーコンの厚切りグリル  900
- 牛ロースステーキ黒コショウソース  1400
- 鴨モモ肉のコンフィ  1100
- ローストビーフ バルサミコ&オニオンソース 1100
- トリッパのトマト煮 750
- 鶏もも肉と白いんげん豆のカスレ 800
- 牛すじと野菜のポトフ仕立て 850
- スペイン産ガリシア栗豚のハムグリル 800
- ソーセージ盛合せ 900
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮 1200
- チキンカツレツ 750
- 牛タンの熱々シチュー パイ包み 900
- 仔羊のポワレ 950
- 仔羊のスペアリブ 900
- 鴨胸肉のポワレ 1200

## 野菜

- 丸ごと一束ほうれん草ソテー  850
- たっぷり温野菜のバーニャカウダ  950
- ドフィーネ地方のポテトグラタン  780
- インカのめざめ ポテトサラダ 550
- 自家製パンチェッタとブロッコリーのソテー 700
- メリメロサラダ 650
- キャベツとベーコンのオープン焼き 750
- 蒸し鶏のサラダ ブルーチーズソース 700
- 生ハムとクレソンのサラダ 850

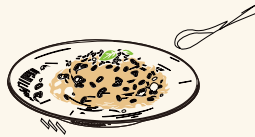
## 魚介料理

- 今週の魚河岸料理!! 1200    
詳しくはスタッフまでお声掛けください
- たらバ蟹のクリームコロッケ  850
- 穴子と旬野菜のフリット  1000
- 牡蠣のムニエル 900
- エスカルゴのガーリックバター焼き 650
- アサリの白ワイン蒸し 700
- 帆立の香草パン粉焼き 680
- 南仏マルセイユのブイヤベース 1300

## ピッツァ

- アルザス名物 タルトフランベ 700
- クワトロフォルマッジ 900

## パスタ・米料理

- ビーフペッパーガーリックライス 900 
- ペンネアラビアータ 900
- ゴルゴンゾーラのショートパスタ 1100
- 今月のパスタ 1200
- ラザニア 900
- ポルチーニとパルミジャーノのリゾット 1200

## 今月のデザート

- ガトーショコラ 550
- チーズケーキ 550
- 今月のデザート 650

詳しくはスタッフまでお声掛けください  
\* 表記の価格は全て税別価格です。  
\* メニューのイラストは全てイメージです。