


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

洋梨・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

白子とトマトのキッシュ 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

アンコウと深谷ねぎのアヒージョ 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

ティラミス 550

今月のデザート 600

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。