

# 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

金柑・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

山菜のキッシュ 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

寒ブリと下仁田ねぎのアヒージョ 900


## チーズ

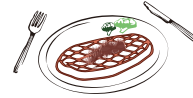
チーズ盛り合わせ 3種 1200

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

鴨胸肉のロティ 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。