



## STARTER

|  |       |
|--|-------|
| Focaccia and prosciutto gratin .....<br>フォカッチャとプロシュートのグラタン                                   | 500   |
| Cheese toast .....<br>チーズトースト  | 550   |
| Fried potato and sweet potato with rosemary .....<br>2色のポテトフライ ローズマリー風味                      | 550   |
| Steamed boiled clam with aioli .....<br>アサリの蒸し煮 アイオリソース                                      | 600   |
| Penne with gorgonzola cheese sauce .....<br>ペンネとゴルゴンゾーラチーズソース                                | 650   |
| <b>*Vegan:</b> Avocado and tomato .....<br>アボカドとトマトのマリネサラダ                                   | 700   |
| Dish fried seasonal food in garlic olive oil and baguette .....<br>旬の食材とガーリックオイルの陶板焼き バゲット添え | 700   |
| Pate de campagne .....<br>パテドカンパーニュ  | 800   |
| Frit of seasonal vegetables .....<br>季節野菜のフリット   | 800   |
| Long sausage and garlic baguette .....<br>ロングソーセージ ガーリックトースト添え                               | 1,000 |
| Yogurt marinade fried chicken .....<br>ヨーグルト フライドチキン   | 1,000 |
| Carpaccio of today's fish with seasonal vegetables .....<br>本日の鮮魚と季節野菜のカルパッチョ                | 1,200 |
| Vegetables and charcuterie served on wooden board .....<br>BOARD: 彩り野菜とシャルキュトリの盛り合わせ         | 1,500 |



**\*Vegan: 【ヴィーガン】** 肉、魚はもちろん卵や牛乳などの動物性の食品を一切使用しないお料理です。



## GRAND MENU

### RECOMMEND

|   |       |
|---|-------|
| Saute of scallop with wild rice and brown rice .....              | 1,600 |
| 帆立のソテー 温野菜とワイルドライス  |       |
| Grill of today's fish .....                                       | 1,800 |
| 鮮魚のグリル  |       |
| Hamburg steak, brown sauce, potato and soft-poached egg .....     | 1,450 |
| 黒毛和牛と黒豚のオープン焼きハンバーグ マッシュポテトと半熟卵                                   |       |
| Saute chicken with mashed potatoes and corn sauce .....           | 1,700 |
| 雛鳥のソテー マッシュポテトとコーンのソース  |       |
| Spring lamb and vegetables cocot grill .....                      | 2,600 |
| スプリングラムのココット焼き  |       |
| 250g Hanging Tender steak .....                                   | 3,000 |
| 250g 牛さがりのステーキ  |       |
| Assorted Hanging Tender steak, spring lamb, roasted vegetables .. | 3,200 |
| 牛さがり、仔羊、ロースト野菜の盛合せ  |       |
| Rice dish cooked with octopus .....                               | 1,500 |
| タコめし  |       |
| Today's soup .....  | 600   |
| 本日のスープ  |       |

Pain 380

バゲットとカンパーニュ

バゲットは、フランス産の食事専用小麦粉「タイプ55」を使用し、ルヴァン種の仕込みから2日間かけて熟成させ、焼き上げております。

## SALAD

- \*Vegan: Mixed salad ..... 1,000  
ガーデンサラダ: エシャロットとビネガーのドレッシング
- Classical Caesar Salad ..... 1,100  
クラシックシーザーサラダ
- Kale with seasonal vegetables salad ..... 1,200  
ケールと季節野菜のサラダ

## CAFÉ MENU

- Sandwich with Pastrami Beef Gruyere cheese Toasted on Pain de Campagne ..... 1,250  
ルーベンサンド: パストラミとグリュエールのカンパーニュサンド
- Salt fried noodles with deep-fried tofu and kujou green onion ..... 1,300  
厚揚げと九条ネギの塩焼きそば
- \*Vegan: Spaghetti with eggplant, mashrooms and tomato sauce ..... 1,000  
スパゲティ. 茄子とマッシュルームのトマトソース
- Spaghetti peperoncini with chicken and mixed mushrooms ..... 1,100  
スパゲティ. チキンときのこのペペロンチーノ
- Spaghetti with shrimp, trevise and cream sauce ..... 1,300  
スパゲッティ. 海老とトレビスのクリームソース
- Penne with broccoli, zucchini, green beans, pine nuts & basil sauce ..... 1,300  
ペンネ. グリーン野菜とバジルソース
- Pizza with mozzarella cheese, fresh basil and tomato sauce ..... 1,200  
ピッツァ マルゲリータ: モッツァレラ、フレッシュバジル、トマトソース
- Pizza with 4-kinds of cheese "mozzarella, gorgonzala, parmesan, ricotta" ..... 1,300  
4種のチーズのピッツァ: モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルメザン、リコッタ



## DESSERT

Ricotta cheese pancake with banana ..... 1,080  
リコッタチーズのパンケーキ バナナ添え

Vanilla cream brulee and raspberry sauce ..... 780  
バニラビーンズのクレームブリュレ 赤いフルーツのソース

Bread pudding and vanilla ice cream ..... 680  
手作りパンプディングとバニラアイスクリーム

Baba, fresh cream and fruits ..... 600  
季節のフルーツとフレッシュクリームのパバ

**ご注意** アルコールがふくまれています。  
車を運転される方・未成年の方は、お召し上がりにならないでください。

Tiramisu, fresh berry and cream ..... 600  
ティラミス、フレッシュベリーとホイップクリーム添え

Salted milk ice and vanilla ice cream ..... 600  
塩ミルクアイスとバニラアイスクリーム

