

Appetizer

いちじくとリコッタチーズのカプレーゼ 生ハム添え <i>Caprese of Ricotta cheese and Fresh figs with Prosciutto</i>	¥1,780
ケールと砂肝コンフィのサラダ フライドオニオンの香り <i>Kale, Gizzards confit, Fried Onion Salad</i>	¥1,320
岩手産 短角牛のカルパッチョ <i>Carpaccio of "Tankaku Beef"</i>	¥1,980
パテ・ド・カンパーニュ <i>Pâté de Campagne</i>	¥1,680
野菜のグリル オーガニックオリーブオイルとお塩で <i>Grilled Organic Vegetables</i>	¥1,420
トリュフ香る じゃがいものガレット 半熟玉子をのせて <i>Galette of Potato with a smell of truffle, served with soft-boiled egg, red wine sauce</i>	¥1,650
天使の海老のカダイフ巻きフリット(2尾) 卵とハーブのソース <i>Fried "Angel Prawn" rolled up in Kadaif, Egg and Herb sauce</i>	¥1,890
富山県産 白海老とハーブオイルのアヒージョ <i>Spanish-Style Garlic Shrimp</i>	¥1,870
メジマグロのレアグリル フルーツトマトのソース <i>Rare Grilled young Tuna with sauce of fruit Tomato</i>	¥1,980
リードヴォーのソテー 夏野菜のタルタル クレソンのソース <i>Sauteed sweet bread, Tartar of seasonal Vegetables with sauce of watercress</i>	¥2,090
ローストした茄子とリコッタチーズを詰めたラヴィオリ ツナのプッタネスカソース <i>Roasted Eggplant and Ricotta cheese Ravioli with Puttanesca sauce of Tuna</i>	¥2,300
するめいか 大麦のリゾット詰め 甘エビコンソメのソース <i>Risotto stuffed Japanese common squid and Barley with sauce of Sweet shrimp stock</i>	¥1,920
生ハム & ドライソーセージ <i>Uncured Ham and dried Sausage</i>	¥1,860

Caviar

キャビア オシエトラ "ヘリテージ" (18g) ポーランド産 <i>Caviar of Oscietra "Heritage"</i>	¥8,400
キャビア スターレット (28g) ラトビア産 <i>Caviar of Sterlet</i>	¥13,500

Main <30分程お時間を頂きます>

帆立とキャベツのパイ包み焼き トリュフ風味 (2個) <i>Truffle flavoured scallops and cabbage in Baked Pie Wrap</i>	¥3,360
うさぎ背肉のロースト マッシュルームの詰め物 ソースシュブレード <i>Roasted Rabbit back meat stuffed Mushroom with supreme sauce</i>	¥2,860
仔羊ロースのロティ ジュ・ダ・ニョー <i>Rosted Lamb loin , Lamb stock sauce.</i>	¥2,750
牛ホホ肉のカルボナード(ビール煮込み) <i>Beef Cheek Meat Cooked in Beer</i>	¥2,860
岩手県産 “短角和牛”イチボのポワレ ボルドレーズソース <i>Poeler of "TANKAKU-WAGYU" beef with bordelaise sauce</i>	¥3,800

Sandwich

自家製ロースハムのクロックムッシュ <i>Croque Monsieur of homemade Loin Ham</i>	¥1,760
グリルソーセージ,トマト,レタス サンドイッチ <i>Grilled sausage, Lettuce Sandwich with Whole wheat campagne</i>	¥1,650

Dessert

焼きたてフォンダンショコラ ヴァニラアイス添え <i>Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream</i>	¥1,290
マンゴーとオレンジクリームのみルフィーユ パッションフルーツのソース <i>Mango millefeuille Passion fruits sauce</i>	¥1,480
カットフルーツ <i>Assorted Fresh Fruits</i>	¥1,850
チョコレート盛り合わせ <i>Assorted Chocolate</i>	¥1,290

Bar Food

チーズの盛り合わせ <i>Assorted Cheeses</i>	¥1,850
野菜スティック バーニャカウダソース <i>Vegetable Sticks with Anchovy Sauce</i>	¥1,480
ドライフルーツ / 自家製ミックスピクルス <i>Dried Fruits / Homemade Mixed Pickles</i>	各 ¥780
オリーブ / ミックスナッツ / セミドライトマト <i>Olive / Mixed Nuts / Semi-Dried Tomato</i>	各 ¥650