

COLD APPETIZERS

- 📍 Smoked Salmon and Avocado Salad with Rice Malt Dressing ¥1,650
スモークサーモンとアボカドのサラダ 麴ドレッシング
- Grains Salad with Smoked Salmon and Mozzarella Cheese Beetroot Dressing ¥1,870
身体が喜ぶグレインズサラダ ビーツのドレッシング
- Burrata Cheese with Marinated Strawberries and Tomatoes ¥1,760
ブラータ 苺とトマトのマリネ添え
- Pate de Campagne of Iberico Pork ¥1,650
イベリコ豚のパテドカンパーニュ
- 📍 Assorted 3 kinds of Ham and Olives (Hamon Serrano,Salami,Prosciutto cot) ¥1,980
3種のハムとオリーブ (生ハム サラミ プロシュートコット)
- Pickles with Salted Rice Malt ¥660
塩麴ピクルス
- Smoked Mixed Nuts ¥550
燻製ミックスナッツ

HOT APPETIZERS

- 📍 Hummus of Beetroot and Chickpea ¥990
ビーツとひよこ豆のフムス
- Gratin of Pulled Pork and Potato ¥1,760
ブルドポークとじゃがいものグラタン
- Rice Croquette of Truffle and Quinoa ¥990
トリュフとキノアのライスコロッケ
- Soft Shell Shrimp Spice Fritters ¥1,650
ソフトシェルシュリンプのスパイスフリット
- Squid and Vegetable Fritters with Anchovy Mayonnaise ¥1,540
小イカと野菜のフリット アンチョビマヨネーズ
- Stew of Frankfurter Sausages and Chilli Beans ¥1,760
フランクソーセージとチリビーンズの煮込み
- French Fries (Plain) ¥770
フレンチフライ (プレーン)
- French Fries (Truffle & Cheese) ¥1,210
フレンチフライ (トリュフ&チーズ)
- 📍 French Onion Soup ¥1,100
オニオングラタンスープ
- 3 Kinds of Bread ¥660
パン3種
- Croissant ¥440
クロワッサン
- Baguette (2pieces) ¥220
バケット2枚

📍 APPETIZER STAND

¥3,520 / おひとり様



Recommended Appetizer Stand with 10 Appetizers
10種のアパタイザーを盛り付けたイチオシメニュー

塩麴ピクルス / かぼちゃとクリームチーズのサラダ、生ハム添え / ツナとアボカドのディップ / キャロットラペ / イベリコ豚のパテドカンパーニュ / ビーツとひよこ豆のフムス / ブルドポークとじゃが芋のグラタン / ソフトシェルシュリンプのケイジャンフリット / トリュフとキノアのライスコロッケ / バゲット

※写真はイメージです。

PASTA

- Spaghetti Amatriciana Sauce with Bacon and Eggplant ¥1,980
スパゲッティ ベーコンと茄子のアマトリチャーナ
- 📍 Spaghetti Soy Milk Cream Sauce with Salmon and Mushroom ¥1,980
スパゲッティ サーモンときのこの豆乳クリーム アネット風味
- Linguine Sea Urchin Cream Sauce with Green Pepper "SANSHO" MISO ¥2,090
リングイネ 雲丹のクリームソース 山椒味噌添え
- Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese ¥1,870
フジッリ ジェノベーゼ ペコリーノロマーノ
- Rigatoni Gorgonzola Cream Sauce ¥1,760
リガトーニ ゴルゴンゾーラクリーム

MAIN DISHES

- Soy Pulp and Herb Roasted Tasmanian Salmon with Rice Malt Balsamic Sauce ¥2,640
タスマニア産サーモンのおからハーブ焼き 麴バルサミソース
- 📍 Fricassee of "DATE Chicken" from FUKUSHIMA with Root Vegetable and Beans ¥2,640
福島県産伊達鶏のフリカッセ 根菜とビーンズ
- Iberico Pork Neck Saute with "WASABI" Sauce ¥2,530
スペイン産イベリコ豚ピートロのソテー わさびダレ
- Bouillabaisse ¥2,860
魚介のブイヤベース アイオリソース
- Japanese Beef Sirloin Roti with Red Wine Sauce 100g ¥3,300
国産牛サーロインのロティ 赤ワインソース

CAKE

- Strawberry Sponge Cake ¥880
ショートケーキ
- Pear Mousse & Champagne Jelly ¥880
洋梨ムースとシャンパンジュレ
- Cheese and Rosehip Mousse ¥880
チーズとローズヒップティーのムース
- Chocolate & Griot(Cherry) Tart ¥990
チョコとグリオットのタルト
- Mont Blanc ¥880
モンブラン