

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

DINNER 17:00 - 21:00 (20:00 L.O.)

## 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種のアペ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、オリーブのショートパスタサラダ / 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 Aglio olio with Bacon and Canola Flower, Yuzu Pepper ¥1,980  
スパゲッティ ベーコンと菜の花のアーリオオーリオ 柚子胡椒の香り
- Ⓡ Spaghetti Tomato Cream Sauce with Shrimp and Turnip ¥1,980  
スパゲッティ 小海老とカブのトマトクリーム
- 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 "SUDACHI", Seaweed Salt and Red Wine Sauce  
国産牛サーロインのロティ 藻塩とすだち、赤ワインソース  
100g ¥3,300  
200g ¥4,950

## CAKE

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Strawberry Sponge Cake ¥880<br>ショートケーキ              | Mont Blanc ¥880<br>モンブラン          |
| Cheese and Rosehip Mousse ¥880<br>チーズとローズヒップティーのムース | Strawberry Tart ¥1,100<br>いちごのタルト |