

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

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

## COLD APPETIZERS

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

## HOT APPETIZERS

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

## 📌 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 / 蒸し鶏と紫キャベツのマリネ / ツナとアンチョビ、オリーブのポテトサラダ / 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 / プ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ケ / バゲット

※写真はイメージです。

## PASTA

📌 Spaghetti Ragu Sauce with Pork and White Kidney Beans スパゲッティ 豚肉と白インゲン豆のラグー	¥1,980
📌 Spaghetti Aglio olio with Spring Vegetables and Sakura Shrimp, Anchovies スパゲッティ 桜海老とアンチョビ、春野菜のアーリオオーリオ	¥1,980
Linguine Sea Urchin Cream Sauce with Green Pepper "SANSHO" MISO リングイネ 雲丹のクリームソース 山椒味噌添え	¥2,090
Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese フジッリ ジェノベーゼ ペコリーノロマーノ	¥1,870
Rigatoni Gorgonzola Cream Sauce リガトーニ ゴルゴンゾーラクリーム	¥1,760

## MAIN DISHES

Soy Pulp and Herb Roasted Tasmanian Salmon with Rice Malt Balsamic Sauce 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	¥2,640
📌 Fricassee of "DATE Chicken" from FUKUSHIMA with Root Vegetable and Beans 福島県産伊達鶏のフリカッセ 根菜とビーンズ	¥2,640
Iberico Pork Neck Saute with "WASABI" Sauce スペイン産イベリコ豚ピートロのソテー わさびダレ	¥2,530
Bouillabaisse 魚介のブイヤベース アイオリソース	¥2,860
📌 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 苺のショートケーキ	¥880	Strawberry Tart 苺のタルト	¥1,100
Cheese and Rosehip Mousse チーズとローズヒップティーのムース	¥880	Strawberry and Pistachio Mousse 苺とピスタチオのムース	¥1,100
Mont Blanc モンブラン	¥880	Gateau au Chocolate ガトーショコラ	単品 ¥1,650 ドリンクセット ¥2,200

※コーヒーまたは紅茶からお選びくださいませ