

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 プ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ッケ	¥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
Croissant クロワッサン	¥440
Bread (Please choose 1 from Walnut & Raisin, Whole Wheat, or Black Rice Roll.) パン (クルミ&レーズン・全粒粉・黒米ロールからおひとつお選びいただけます)	¥220

米・米飯類はすべて国産を使用しております。All rice is produced in Japan.
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。Please let us know if you are allergic to any foods.
表示価格はすべて税込価格となっております。All prices include tax.

Ⓡ 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/ 生ハムとかぼちゃ、
クリームチーズサラダ / 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ッケ / バゲット

※写真はイメージです。

PASTA

Spaghetti Chicken Thigh Confit with Mushrooms and Lemon Cream Sauce スパゲッティ 鶏モモ肉のコンフィとこのレモンクリームソース	¥2,200
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口のソテー 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

DESSERT

Mont Blanc モンブラン	¥880	Matcha & Brown Sugar Tart 抹茶と黒糖のタルト	¥1,100
Strawberry Sponge Cake 苺のショートケーキ	¥1,100	Matcha Fromage 抹茶フロマージュ	¥880
Orange Mousse オレンジのムース	¥880	Gâteau au Chocolat ガトーショコラ	単品 ¥1,650 ドリンクセット ¥2,200

Please choose from coffee or tea.
コーヒーまたは紅茶からお選びくださいませ