

ANNIVERSAIRE CAFÉ

COLD APPETIZERS



※写真は2名様分です

Appetizer stand ¥3,520 / 1名様

アペタイザースタンド

10種のアペタイザーを盛りつけた一押しメニュー

塩麹ピクルス / 合鴨と季節のフルーツのピンチョス / 生ハムとレーズンクリームのごじゅる / 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 / 砂肝と芽キャベツのアヒージョ / 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 / パゲット

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 麹ドレッシング	¥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
Grain 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 Tomatoes ブラータ トマトのマリネ添え	¥1,650
Pate de Campagne of Iberico Pork イベリコ豚のパテドカンパーニュ	¥1,650
Pickles with Salted Rice Malt 塩麹ピクルス	¥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
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
French Fries (Plain) フレンチフライ (プレーン)	¥770
French Fries (Spicy) フレンチフライ (スパイシー)	¥880
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かけください。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.

PASTA



Spaghetti Japanese Beef Ragout Bolognese with Granapadano Cheese ¥2,200

スパゲッティ 国産牛のラグー・ボロネーゼ
グラナパダーノチーズ

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



Japanese Beef Sirloin Roti with "SUDACHI", Seaweed Salt and Red Wine Sauce

国産牛サーロインのロティ 100g ¥3,300
藻塩とすだち、赤ワインソース 200g ¥4,950

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
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 麹バルサミソース	¥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

DESSERT

Strawberry ANNIVERSAIRE Roll 苺のANNIVERSAIREロール	¥880	Robe de Marie ~Strawberry Tart~ ローブドマリエ ~苺のタルト~	¥1,100
Mont Blanc モンブラン	¥880	Petit Fours プチフェール	¥2,400
Chocolat Noir Crown ショコラノワールクラウン	¥880	Strawberry Parfait 苺のパフェ	¥3,500
Strawberry Sponge Cake 苺のショートケーキ	¥1,100	平日: 12:00 ~ 20:00 (限定10食) 土日祝: 14:00 ~ 18:00 (限定15食)	

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