

ANNIVERSAIRE CAFÉ

COLD APPETIZERS 冷たい前菜



※写真は2名様分です

Appetizer stand ¥3,600 / 1名様

前菜盛り合わせ

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ジュエル / 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 温かい前菜

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.

PASTA パスタ



Spaghettini with Sakura Shrimp and Spring Vegetables Aglio Aurio ¥2,200

桜海老と春野菜の
アーリオオーリオ スパゲッティーニ

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 DISH メインディッシュ



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 ¥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

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 麹バルサミコソース

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

DESSERT デザート

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

表示価格はすべて税込価格となっております。All prices include tax.