

## 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  
クリームのグジェール / キャロットラペ / イベリコ豚のパテドカンパーニュ /  
ピ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 / トリュフとキヌアのライスコロッケ /  
バゲット

<b>Smoked Salmon and Avocado Salad with Rice Malt Dressing</b> 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
<b>Assorted 3 Kinds of Ham and Olives (Hamon Serrano, Salami, Prosciutto cot)</b> 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
<b>Grain Salad with Smoked Salmon and Mozzarella Cheese Beetroot Dressing</b> 身体が喜ぶグレインズサラダ ピーツのドレッシング	¥1,870
<b>Burrata Cheese with Marinated Tomatoes</b> ブラータ トマトのマリネ添え	¥1,650
<b>Pate de Campagne of Iberico Pork</b> イベリコ豚のパテドカンパーニュ	¥1,650
<b>Pickles with Salted Rice Malt</b> 塩麹ピクルス	¥660
<b>Smoked Mixed Nuts</b> 燻製ミックスナッツ	¥550

## HOT APPETIZERS 温かい前菜

<b>Hummus of Beetroot and Chickpea</b> ピーツとひよこ豆のフムス	¥990
<b>Rice Croquette of Truffle and Quinoa</b> トリュフとキヌアのライスコロッケ	¥990
<b>Soft Shell Shrimp Spice Fritters</b> ソフトシェルシュリンプのスパイスフリット	¥1,650
<b>Squid and Vegetable Fritters with Anchovy Mayonnaise</b> 小イカと野菜のフリット アンチョビマヨネーズ	¥1,540
<b>French Fries (Plain)</b> フレンチフライ (プレーン)	¥770
<b>French Fries (Spicy)</b> フレンチフライ (スパイシー)	¥880
<b>French Fries (Truffle &amp; Cheese)</b> フレンチフライ (トリュフ&チーズ)	¥1,210
<b>French Onion Soup</b> オニオングラタンスープ	¥1,100
<b>Croissant</b> クロワッサン	¥440
<b>Bread (Please choose 1 from Walnut &amp; Raisin, Whole Wheat, or Black Rice Roll.)</b> 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

## PASTA パスタ



## Spaghettini with Sakura Shrimp and Spring Vegetables Aglio Aurio

¥2,200

桜海老と春野菜の  
アリオオーリオ スパゲッティーニ

<b>Linguine Sea Urchin Cream Sauce with Green Pepper "SANSHO" MISO</b> リングイネ (平打ちのロングパスタ) 雲丹のクリームソース 山椒味噌添え	¥2,090
<b>Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese</b> フジリ (らせん状のショートパスタ) ジェノベーゼ ペコリーノロマーノ	¥1,870
<b>Rigatoni Gorgonzola Cream Sauce</b> リガトーニ (筒状のショートパスタ) ゴルゴンゾーラクリーム	¥1,760

## 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

<b>Iberico Pork Neck Saute with "WASABI" Sauce</b> スペイン産イベリコ豚ビートル口のソテー わさびダレ	¥2,530
<b>Soy Pulp and Herb Roasted Tasmanian Salmon with Rice Malt Balsamic Sauce</b> 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	¥2,640
<b>Fricassee of "DATE Chicken" from FUKUSHIMA with Root Vegetable and Beans</b> 福島県産伊達鶏のフリカッセ 根菜とビーンズ	¥2,640

## DESSERT デザート

<b>Strawberry ANNIVERSAIRE Roll</b> ¥880 苺のANNIVERSAIREロール	<b>Robe de Marie ~Strawberry Tart~</b> ¥1,100 ローブドマリエ ~苺のタルト~
<b>Mont Blanc</b> ¥880 モンブラン	<b>Petit Fours</b> ¥2,400 プチフール
<b>Chocolat Noir Crown</b> ¥880 ショコラノワールクラウン	<b>Strawberry Parfait</b> ¥3,500 苺のパフェ
<b>Strawberry Sponge Cake</b> ¥880 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)

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.