

# ANNIVERSAIRE CAFÉ

## DINNER MENU ディナーメニュー

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

### 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 / ベーコンとオリーブ・セミドライトマトのケーキサレ / 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><br>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><br>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><br>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 |
| <b>Burrata Cheese with Marinated Tomatoes</b><br>ブラータ トマトのマリネ添え                                                   | ¥1,650 |
| <b>Pate de Campagne of Iberico Pork</b><br>イベリコ豚のパテドカンパーニュ                                                        | ¥1,650 |
| <b>Cold Soup of Corn with Consomme Jelly</b><br>とうもろこしの冷製スープ コンソメゼリー                                              | ¥660   |
| <b>Pickles with Salted Rice Malt</b><br>塩麹ピクルス                                                                    | ¥660   |
| <b>Smoked Mixed Nuts</b><br>燻製ミックスナッツ                                                                             | ¥550   |

### HOT APPETIZERS 温かい前菜

|                                                                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Hummus of Beetroot and Chickpea</b><br>ビーツとひよこ豆のフムス                                                                            | ¥990   |
| <b>Rice Croquette of Truffle and Quinoa</b><br>トリュフとキヌアのライスコロッケ                                                                   | ¥990   |
| <b>Soft Shell Shrimp Spice Fritters</b><br>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><br>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><br>フレンチフライ (プレーン)                                                                                     | ¥770   |
| <b>French Fries (Spicy)</b><br>フレンチフライ (スパイシー)                                                                                    | ¥880   |
| <b>French Fries (Truffle &amp; Cheese)</b><br>フレンチフライ (トリュフ&チーズ)                                                                  | ¥1,210 |
| <b>French Onion Soup</b><br>オニオングラタンスープ                                                                                           | ¥1,100 |
| <b>Croissant</b><br>クロワッサン                                                                                                        | ¥440   |
| <b>Bread (Please choose 1 from Walnut&amp;Raisin, Whole Wheat, or Black Rice Roll.)</b><br>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 Shirasu and Summer Vegetables** ¥2,200  
**Peperoncino with Plum Accent**  
スパゲッティーニ しらすと夏野菜のペペロンチーノ  
梅肉のアクセント

|                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Linguine Sea Urchin Cream Sauce with Green Pepper "SANSHO" MISO</b><br>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><br>フジッリ (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><br>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><br>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 |
| <b>Soy Pulp and Herb Roasted Tasmanian Salmon with Rice Malt Balsamic Sauce</b><br>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><br>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>ANNIVERSAIRE Roll</b> ¥880<br>ANNIVERSAIREロール                                       | <b>MOMO's Parfait ~Robe de Marie~</b> ¥3,000<br>MOMOのパフェ 〜ロールド マリエ〜<br>平日:12:00~20:00 (限定10食) 土日祝:14:00~18:00 (限定15食) |
| <b>Mont Blanc</b> ¥880<br>モンブラン                                                        | <b>Mille-feuille Pancakes</b> ¥1,800<br>ミルフィーユパンケーキ                                                                   |
| <b>MOMO Cheesecake</b> ¥880<br>MOMOチーズケーキ                                              | <b>Fresh Peach Mille-feuille Pancakes</b> ¥2,600<br>フレッシュピーチのミルフィーユパンケーキ                                              |
| <b>Petit Mariage ~Blessing~</b> ¥1,100<br>プチ・マリアージュ 〜祝福〜                               | <b>Mille-feuille Pancakes OPTIONAL ADD - ONS</b><br>(ミルフィーユパンケーキのオプションとしてご一緒にご注文いただけます。)                              |
| <b>Robe de Marie ~ MOMO and Earl Grey Tart ~</b> ¥1,100<br>ロールド マリエ 〜MOMOとアール 그레이のタルト〜 | <b>Whipped Cream</b> ¥200<br>ホイップクリーム                                                                                 |
|                                                                                        | <b>Maple Syrup</b> ¥200<br>メープルシロップ                                                                                   |
|                                                                                        | <b>Ice Cream</b> ¥300<br>アイスクリーム                                                                                      |
|                                                                                        | <b>French Fries</b> ¥400<br>フレンチフライ                                                                                   |

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.