

ANNIVERSAIRE CAFÉ

DINNER MENU デイナーメニュー

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

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
Cold Soup of Corn with Consomme Jelly とうもろこしの冷製スープ コンソメゼリー	¥660
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 トリュフとキヌ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 パスタ



Spaghettini with Autumn Salmon and Bacon with Mushrooms in Butter Soy Sauce ¥2,200

秋鮭とベーコン 4種の茸の焦がしバター醤油
スパゲッティーニ

Linguine Sea Urchin Cream Sauce with Green Pepper "SANSHO" MISO 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
Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese 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
Rigatoni Gorgonzola Cream Sauce 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	¥3,500
藻塩とすだち、赤ワインソース	200g	¥5,200

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 麹バルサミコソース	¥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 デザート

ANNIVERSAIRE Roll ~ Shine Muscat ~	¥880	Shine Muscat Parfait ~Robe de Marie~	¥3,000
ANNIVERSAIREロール ~シャインマスカット~		シャインマスカットのパフェ ~ロブド マリエ~	
Cheesecake	¥880	平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:00~18:00(限定15食)	
チーズケーキ		Mille-feuille Pancakes	¥1,800
Mont Blanc	¥880	ミルフィーユパンケーキ	
モンブラン		Shine Muscat Mille-feuille Pancakes	¥2,800
Petit Mariage ~Blessing~	¥1,100	シャインマスカットのミルフィーユパンケーキ	
プチ・マリアージュ ~祝福~			
Robe de Marie ~ Shine Muscat Tart ~	¥1,100	Mille-feuille Pancakes OPTIONAL ADD - ONS	
ロブド マリエ ~シャインマスカットのタルト~		(ミルフィーユパンケーキのオプションとして一緒にご注文いただけます。)	
		Whipped Cream	¥200
		ホイップクリーム	
		Maple Syrup	¥200
		メープルシロップ	
		Ice Cream	¥300
		アイスクリーム	
		French Fries	¥400
		フレンチフライ	