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



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クサレ / 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
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

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.) パン (クルミ&レーズン・全粒粉からどちらかお選びいただけます)	¥220

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 Musca ANNIVERSAIREロール ~シャインマ	
Cheesecake チーズケーキ	¥880
Japanese Chestnut Mont Blanc 和栗のモンブラン	¥1,100
Petit Mariage ~Blessing~ プチ・マリアージュ ~祝福~	¥1,100
Robe de Marie ~ Shine Muscat Tart ~ ローブドマリエ ~シャインマスカット(

Shine Muscat Parfait ~Robe de Marie~	¥3,000
シャインマスカットのパフェ ~ローブド マリエ	~
平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:00~18:0	0(限定15食)
Mille-feuille Pancakes	¥1,800
ミルフィーユパンケーキ	
Shine Muscat Mille-feuille Pancakes	¥2,800
シャインマスカットのミルフィーユパンケーキ	

Mille-feuille Pancakes OPTIONAL ADD - ONS
(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。)
Whipped Cream ¥200 Maple Syrup ¥200