

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



Grain Salad with Smoked Salmon and Mozzarella Cheese Beetroot Dressing ¥1,870
身体が喜ぶグレインズサラダ ピーツのドレッシング

Assorted 3 Kinds of Ham and Olives (Hamon Serrano,Salami,Prosciutto cot) ¥1,980
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)

Smoked Salmon and Avocado Salad with Rice Malt Dressing ¥1,650
スモークサーモンとアボカドのサラダ 麴ドレッシング

Burrata Cheese with Marinated Tomatoes ¥1,650
ブラータ トマトのマリネ添え

Pickles with Salted Rice Malt ¥660
塩麴ピクルス

Smoked Mixed Nuts ¥550
燻製ミックスナッツ

HOT APPETIZERS 温かい前菜

Soft Shell Shrimp Spice Fritters ¥1,650
ソフトシェルシュリンプのスパイスフリット

French Fries (Truffle & Cheese) ¥1,210
フレンチフライ(トリュフ&チーズ)

French Fries (Spicy) ¥880
フレンチフライ(スパイシー)

French Fries (Plain) ¥770
フレンチフライ(プレーン)

French Onion Soup ¥1,100
オニオングラタンスープ

Rice Croquette of Truffle and Quinoa ¥990
トリュフとキヌアのライスコロッケ

Croissant ¥440
クロワッサン

Bread (Please choose 1 from Walnut & Raisin, Whole Wheat.) ¥220
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)

PASTA パスタ



Spaghettini with Truffle-Infused Bacon and Winter Vegetables, Carbonara-Style ¥2,400
トリュフ香るベーコンと冬野菜のカルボナーラ風 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(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

Rigatoni Gorgonzola Cream Sauce ¥1,760
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

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 200g ¥5,200
藻塩とすだち、赤ワインソース 100g ¥3,500

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 麴バルサミコソース

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

DESSERT デザート

Lemon Tart ¥880 **Blancheur de Marie** ¥2,800
タルト・シトロン
ブランシュール・ド・マリエ
平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:00~18:00(限定15食)

Eclat de Chocolat ¥1,100 **Mille-feuille Pancakes** ¥1,800
エクラ・ド・ショコラ
ミルフィーユパンケーキ

Robe de Marie ~Noel Blanc~ ¥1,100 **Strawberry Mille-feuille Pancakes** ¥2,800
ローブドマリエ ~ノエル・ブラン~
ストロベリーミルフィーユパンケーキ

ANNIVERSAIRE Roll ¥880 **Mille-feuille Pancakes OPTIONAL ADD - ONS**
ANNIVERSAIREロール
(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 **Maple Syrup** ¥200
ホイップクリーム
メープルシロップ

Ice Cream ¥300 **French Fries** ¥400
アイスクリーム
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.