

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 / ズワイガニとカリフラワーのロワイヤル / 莓とトマト・ミルクチーズのカブレーゼ / キャロットラペ / イベリコ豚のパテドカンパニュ / 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クロッケ / バゲット	
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)	
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 ビーツのドレッシング	
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 麹ドレッシング	
Burrata Cheese with Marinated Tomatoes	¥1,650
ブルータ トマトのマリネ添え	
Pate de Campagne of Iberico Pork	¥1,650
イベリコ豚のパテドカンパニュ	
Pickles with Salted Rice Malt	¥660
塩麹ピクルス	
Smoked Mixed Nuts	¥550
燻製ミックスナッツ	

HOT APPETIZERS 溫かい前菜

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	
Squid and Vegetable Fritters with Anchovy Mayonnaise	¥1,540
小イカと野菜のフリット アンチョビマヨネーズ	
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(スペイシー)	
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	
Hummus of Beetroot and Chickpea	¥990
ビーツとひよこ豆のフムス	
Rice Croquette of Truffle and Quinoa	¥990
トリュフとキヌアのライスクロッケ	
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)	

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.

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paghetti	

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	
Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese	¥1,870
フジリ(らせん状のショートパスタ) ジエノベーゼ ペコリーノロマーノ	
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

※焼きたてでご提供するため、お時間を頂戴する場合がございます。

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 麹バルサミコソース	
Fricassee of "DATE Chicken" from FUKUSHIMA with Root Vegetable and Beans	¥2,640
福島県産伊達鶏のフリカッセ 根菜とビーンズ	
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	
Eclat de Chocolat	¥1,100	平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:00~18:00(限定15食)	
エクラ・ド・ショコラ			
Robe de Marie ~Noel Blanc~	¥1,100	Mille-feuille Pancakes	¥1,800
ローブ ド マリエ ~ノエル・ブラン~		ミルフィーユパンケーキ	
ANNIVERSAIRE Roll	¥880	Strawberry Mille-feuille Pancakes	¥2,800
ANNIVERSAIREロール		ストロベリーミルフィーユパンケーキ	
Japanese Chestnut Mont Blanc	¥1,100	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一緒にご注文いただけます。)
和栗のモンブラン		Whipped Cream	¥200
		ホイップクリーム	メープルシロップ
		Ice Cream	¥300
		アイスクリーム	フレンチフライ

表示価格はすべて税込価格となっております。All prices include tax.