

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 / ズワイガニとカリフラワーのロワイヤル / 苺とトマト・ミルクチーズのカプレーゼ / 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

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
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
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

HOT APPETIZERS 温かい前菜

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 (Truffle & Cheese) フレンチフライ(トリュフ&チーズ)	¥1,210
French Fries (Spicy) フレンチフライ(スパイシー)	¥880
French Fries (Plain) フレンチフライ(プレーン)	¥770
French Onion Soup オニオングラタンスープ	¥1,100
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
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 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 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	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 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
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

DESSERT デザート

Lemon Tart タルト・シトロン	¥880	Blancheur de Marie 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)	¥2,800
Eclat de Chocolat エクラ・ド・ショコラ	¥1,100	Mille-feuille Pancakes ミルフィーユパンケーキ	¥1,800
Robe de Marie ~Noel Blanc~ ローブドマリエ ~ノエル・ブラン~	¥1,100	Strawberry Mille-feuille Pancakes ストロベリーミルフィーユパンケーキ	¥2,800
ANNIVERSAIRE Roll ANNIVERSAIREロール	¥880	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。)	
Japanese Chestnut Mont Blanc 和栗のモンブラン	¥1,100	Whipped Cream ホイップクリーム	¥200
		Maple Syrup メープルシロップ	¥200
		Ice Cream アイスクリーム	¥300
		French Fries フレンチフライ	¥400

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.