

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 / ス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) ¥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 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

Pate de Campagne of Iberico Pork ¥1,650
イベリコ豚のパテドカンパーニュ

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 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

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

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

Fusilli Genovese with Pecorino Romano Cheese ¥1,870
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

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 麴バルサミソース

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

Gâteau au Fromage "Sakura" ¥880
ガトー・フロマージュ“桜”

Cherry Blossom and Strawberry ANNIVERSAIRE Roll ¥880
桜と苺のANNIVERSAIREロール

Petit Mariage ~Celebration~ ¥1,100
プチ・マリアージュ ~セレブレーション~

Strawberry Tart ¥1,100
タルト・フレーズ

Japanese Chestnut Mont Blanc ¥1,100
和栗のモンブラン

Robe de Mariée Parfait ~Strawberry Celebration~ ¥2,900
ローブ・ド・マリエ パルフェ ~ストロベリー・セレブレーション~
平日:12:00~20:00(限定10食) 土日祝:14:15~18:00(限定15食)

Mille-feuille Pancakes ¥1,800
ミルフィーユパンケーキ

Strawberry Mille-feuille Pancakes ¥2,800
ストロベリー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
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

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.