

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



Beauty & Balance Chicken Salad ¥2,400
ビューティー・アンド・バランス・チキンサラダ
アニヴェルセルカフェが提案するのは、
日々の自分を大切に慈しむ“セルフケア”の時間を彩るサラダ。

- TOPPING トッピング**
- Smoked Salmon (30g)**
スモークサーモン30g +¥400

Pecorino Romano (Shaved) (5g)
ペコリーノロマーノ(削りチーズ)5g +¥200

Strawberries (30g)
苺30g +¥300
- Avocado (1/2)**
アボカド1/2個 +¥400

Walnuts (10g)
くるみ10g +¥200



Spiced Pumpkin and Cream Cheese House-Baked Focaccia
スパイス香るかぼちゃとクリームチーズ
焼きたて自家製フォカッチャ
¥1,320



Smoked Salmon Carpaccio with Oeuf Mayo
スモークサーモンのカルパッチョ
ウフマヨ
¥1,760



Garden-Style Burrata with Prosciutto and Strawberries
ガーデン風ブルラータチーズ
生ハムといちご
¥1,870



Grilled Tuna Niçoise with Colorful Vegetables and Anchovy Sauce
グリルマグロのニソワーズ
彩り野菜とアンチョビソース
¥2,200

HOT APPETIZERS 温かい前菜



Gratin of Shrimp and Mozzarella ¥1,540
海老とモッツアレラチーズのグラタン

ベーコンとアンチョビの旨みを効かせたベシャメルソースに、
エビとじゃがいもを合わせたペンネグラタン。



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
¥1,100



Truffle and Quinoa Rice Croquette
トリュフとキヌアのライスコロケ
¥1,210



Whole Roasted Turnip with Soy Meat Chili con Carne
丸ごとカブのロースト
大豆ミートのチリコンカン
¥1,320



Seasonal Warm Vegetable Assortment
季節の温野菜ヴァリエ
¥1,540

MAIN DISHES メインディッシュ



Roasted Japanese Beef Sirloin with “SUDACHI”, Seaweed Salt and Red Wine Sauce 150g / ¥5,200
国産牛サーロインのロティ
藻塩とすだち、赤ワインソース

低温で柔らかくしっとり仕上げた国産牛サーロインのロースト。
2種類のお味をお楽しみくださいませ。

※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。



ANNIVERSAIRE Cheeseburger with Japanese Beef Patty and Bacon
国産牛パティとベーコンの
アニヴェルセルチーズバーガー
¥2,800



Daisen Chicken Schnitzel with Herb Butter
大山鶏シュニッツェル
ハーブバター添え
¥2,420



Tasmanian Salmon Meunière with Roasted Tomatoes and Mustard Cream Sauce
タスマニアサーモンのムニエル
ローストトマト マスタードクリームソース
¥2,530



Fish and Chips with Tartar Sauce
フィッシュ&チップス タルタルソース
¥2,420



Spaghettini with Sea Urchin and Salmon Roe Cream Sauce, Sansho Miso
雲丹といくらのクリームソース
山椒味噌添え スパゲッティーニ
¥2,400



Rigatoni with Japanese Beef Bolognese and Freshly Grated Cheese
たっぷり割りたてチーズの国産牛の
ラグーボロネーゼ リガトーニ
¥2,090



Spaghettini with Fall Salmon, Mushrooms, and Seasonal Vegetables in Cream Sauce
秋鮭と茸、旬菜のクリームソース
スパゲッティーニ
¥2,000

DESSERT デザート

- "Queen Rouge" Grape Robe de Mariée Parfait** ¥3,600
クイーンルージュ ロープ・ド・マリエ パルフェ
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
- Caramelized Pear Mille-Feuille Pancakes** ¥2,800
洋梨キャラメリゼ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
ホイップクリーム

Ice Cream ¥300
アイスクリーム
- Maple Syrup** ¥200
メープルシロップ

French Fries ¥400
フレンチフライ

CAKE ケーキ

- Pomme d'amour (Apple Mousse Cake)** ¥880
ポム・ダムール
- Pear and Hazelnut Tart** ¥1,100
洋梨とヘーゼルナッツのタルト
- Japanese Chestnut Mont Blanc** ¥1,100
和栗のモンブラン
- Petit Mariage ~Celebration~** ¥1,210
プチ・マリアージュ ～セレブレーション～
- ANNIVERSAIRE Roll** ¥880
ANNIVERSAIREロール