

~ à la carte ~

テーブルチャージ 200円

オードブル9点盛り 2200円

オードブル5点盛り 1650円

オードブル3点盛り 1100円

お刺身サラダ ハーフ 1650円 2750円

渡り蟹のトマトクリームパスタ 1500円～

おまかせパスタ(裏面に記載) 1500円～

本日のお魚料理(裏面に記載) 2650円～

★ 鮑のガーリックステーキ 3850円

本日のお肉料理 2530円～

鴨のもも肉のコンフィ 2200円

牛頬肉の赤ワイン煮込み 3080円

仔羊のロースト(2本) 3080円

和牛のステーキ(80g) 4400円

(ガーリックライス or 野菜の盛り合わせ)

本日のデザート盛り合わせ(裏面に記載)

自家製アイス or 自家製シャーベット 550円

季節のケーキ 550円

パン(1つ) 100円

珈琲・紅茶・ハーブティー 500円



別途サービス料を頂戴いたします。(10%)

~ à la carte ~

有機野菜のピクルス	550円
まずは美味しいピクルスの盛り合わせ。箸休めにも。	
★ 森林鳥の露味噌焼き	2200円
和牛ハンバーグのフェットチーネ(パスタ)	2200円
ハンバーグを崩しながら追いチーズ・追いソースで是非	
色々お肉のボロネーゼ	1500円
ペペロンチーノ	1400円
シンプル イズ ベスト	
フルーツマトのパスタ	1650円
★ 白身魚のアーモンドバター焼き 菜の花のソース	2650円
★ ブイヤベースのリゾット	2650円
フォアグラのソテー ジャガイモのピューレ	1980円
トリュフ香るソース。	
オマール海老のパイ包み焼き	4000円
(40分程お時間を頂きます。2人前)	
仔羊とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース	4500円
(40分程お時間を頂きます。2人前)	
鴨胸肉のロースト	2650円
シストロン産仔羊のロースト	4400円
山百合ポークのグリル	2200円
★ 桜のリオレと酒粕のアイスクリーム	1100円
バスクチーズケーキとフランボワースソルベ	880円
濃厚なテリーヌ・ド・ショコラとアイスの盛り合わせ	880円

