

冷/温前菜

Entrée

- **☆☆シェフのスペシャリテ！☆☆** 45℃の世界へ
サーモンのミキューイ 甘酸っぱいルバーブソースで
45℃の低温で火を入れ、しっとり滑らかな食感を是非味わって
みてください 1,500円

- **☆☆チーズオムレツ ポルチーニ茸のクリームソース☆☆** 1,450円
オムレツの中にたっぷりチーズとトリュフオイルで香りを加えた
贅沢な一品

- **グリーンサラダ レモンとハチミツの泡を添えて** 900円
生ハム添え+250円

- **フレッシュシャンピニオンのサラダ仕立て** 900円
生ハム添え+250円

- **鶏のガランティージュ** 950円
『ガランティージュ』とは、鶏肉や鴨肉などに詰め物を敷き
筒状に巻き込みしっとり蒸し冷やしたクラシックな料理です

- **こだわりの自家製パテドカンパーニュ** 950円

- **しっとり鶏ハムのセビーチェ風** 950円
63℃で1時間の火入れし、しっとり仕上げました

- **牡蠣のパテ(バゲットスライス付き)** 850円
牡蠣を丸々ペーストにし濃厚に仕上げました

- **本日の鮮魚のカルパッチョ** 1,400円

- **牛肉の炙りカルパッチョ** 1,400円
にんにく香るアイオリソース

- **低温調理したローストポークの炙り サラダ添え** 1,400円

- **本日の鮮魚タルタル仕立て 出汁醤油の泡添え** 1,400円

- **魚介類と温野菜の白ワイン蒸し** 1,450円

- **牛肉の赤ワイン煮込み** 1,650円
アッシュ パルマンティエ仕立て
炒めた挽肉の上にマッシュポテトで覆ってオーブンで焼き上げた
フランスの家庭料理。当店では挽肉の代わりに数時間かけてじっくりと
煮込んだ牛肉の赤ワイン煮で贅沢に仕上げました



※税込価格にて表記しております

■ポークリエット(バゲットスライス付き) 800円

■丸ごとカマンベールチーズのベーコン包み巻き 1,450円
カマンベールをベーコンで包み、中はとろっと焼き上げました
バゲットスライス付き+200円

■芽キャベツとブロッコリーのソテー 1,450円
ニンニクとアンチョビ香るタップナード仕立て
ポーチドエッグと生ハム、ガーリックトースト添え

軽いおつまみ

Apéritifs

■ミックスナッツ 500円

■パルマ産サラミ 750円

■パルマ産生ハムスライス 850円

■スペイン産オリーブ 400円

■ガーリックトースト 500円

■おつまみ盛り合わせ 1,500円

■チーズ盛り合わせ(4種類) 1,500円

■☆☆自家製燻製バターとバゲット(バゲット2個) 500円
燻製にした生クリームをホイップ状にしたふんわりなバター。
パンとの相性抜群です！！

■バゲット(1個もしくはスライス6枚) 200円

アヒージョ Ajillo ※ バゲットスライス(6枚)付き 各900円

- エビと青のり ■ベーコンとブロッコリー
■たっぷりお野菜 ■牡蠣とキノコ(+50円)

揚げ物

Flits

■ジャーマン風ポムフリット 800円
ベーコンと玉ねぎのソテーと合わせスパイシーに仕立てました

■フィッシュ&チップス自家製タルタルソース添え 850円

■鶏肉のフリット フレッシュトマトのソースヴェルジュ 950円
さっぱりと仕上げたソースヴェルジュと一緒に召し上がりください

■ポテトとチリコンカン、温玉のオープンチーズ焼き 1,000円

■お野菜と鮮魚のフリット 1,200円

※税込価格にて表記しております

パスタ

Pasta

- ☆☆仔羊の煮込みカーチョエペペ☆☆ 1,700円
イタリア語で『カーチョ』はチーズ、『ペペ』は黒胡椒を意味します
チーズと黒胡椒を効かせたパスタに赤ワインたっぷりで煮込んだ
仔羊と一緒に召し上がりください
- トリュフ香るカルボナーラ 1,700円
濃厚なソースに更にトリュフの香りを加え、贅沢に仕上げました
- ブルーチーズのペンネ(バゲットスライス付き) 1,600円
王道の一品！ブルーチーズ好き、ワイン好きの方は是非！
余ったソースはバゲットに付けて召し上がり下さい
- 自家製タプナードのペペロンチーノ 1,600円
にんにく、アンチョビ、ブラックオリーブを合わせたペーストで
コクをアップしております
- 海の幸のペスカトーレ 1,700円
- ブロッコリーとベーコンのラグーパスタ 1,600円
たっぷりのブロッコリーを使用し、
ニンニクとチーズで濃厚に仕上げました
- サーモンの濃厚クリームパスタ 1,600円
- 牡蠣のフジッリ 1,600円
ショートパスタの一種『フジッリ』を使用
牡蠣との相性抜群の一皿となっております
- 木の子のリゾット 牛のしぐれ煮添え 1,550円
たっぷり入ったチーズと甘辛く煮込んだ牛しぐれがベストマッチ！
- ポルチーニ茸のリゾット 1,650円
香り豊かなポルチーニ茸を使用したチーズたっぷりのリゾット



※税込価格にて表記しております

メイン料理

Plat

- 豚肉の瞬間燻製 刻みわさび添え 大2,300円/小1,800円
こんがり焼いた豚肉を瞬間燻製させることにより
旨味と香りを閉じ込めました
- 豚ロースの低温料理 山椒ソース 大2,300円/小1,800円
57.5℃、約80分の低温調理でしっとりと仕上げました
特製山椒ソースで
- 鴨胸肉のロティ マスタードソース 大2,300円/小1,800円
- 鶏もも肉のソテー 大2,200円/小1,700円
チリコンカンのスキレット仕立て
- 鶏もも肉のソテー 特製ガーリックバターソース 大2,200円/小1,700円
- アンガス牛の薫焼きステーキ 大2,450円/小1,850円
赤ワインソース
- 本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て 大2,300円/小1,800円



豚肉の瞬間燻製



豚ロース低温調理



鴨胸肉のロティ



鶏もも肉のソテー

※メイン料理は提供までお時間を頂戴しますのでお早めのご注文お願い致します

メのご飯もの

- 特製パエリアのスキレット仕立て(2~3名様) 2,200円
- 仔羊の煮込み ターメリックライスと 1,600円
- 本日のカレーライス 1,400円

※税込価格にて表記しております

デザート

Dessert

- **自家製シフォンケーキ** 750円
ふわっふわのシェフ自慢の一品
- **フルーツとシャンパンゼリー ココナッツのグラニテ添え** 750円
お食事のあとのお口直しにぴったりのデザートです
- **チョコレートを2種類の調理法で** 750円
チョコレートムースとガトーショコラの盛り合わせ
チョコレート好きの方は是非
- **低糖質ヌガーグラッセ フレッシュベリーソース** 750円
ナッツ香るふわっと軽く冷たいデザート
低糖質に仕上げました



カフェ

café

- エスプレッソ
- コーヒー

- カフェラテ
- 紅茶

各400円

自家製ホールケーキ 承ります(要予約)

シェフが得意としているケーキを、お祝いや記念日などに是非！

※サイズは人数ご予算によって対応いたします(2名分1,800円～)

※メッセージプレートもお付けできます



※税込価格にて表記しております