ア・ラ・カルト

A La Carte

≪サラダ・前菜 Salad & Appetizer≫

<u>グリーンサラダ</u> リコッタ・サラータ	¥1,200
Green Salad with Ricotta Salata	
メカジキのコンフィとインカのめざめ ニース風サラダ	¥1,700
Niçoise Salad with Swordfish Confit and Potatoes	
スモークポークとポーチドエッグのシーザーサラダ	¥1,700
Caesar Salad with Smoked Pork and Poached Egg	
紅富士サーモンのマリネ サワークリームとディル	¥1,900
Marinated AKAFUJI Salmon with Sour Cream and Dill	
秋田ポーク"こまち"の田舎風テリーヌ	¥1,900
Pâté de campagne	
帆立貝と幸えびのカルパッチョ 瀬戸内レモンのドレッシング	¥2,000
Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing	
アスパラガスと生ハム パルミジャーノ・レッジャーノとポーチドエッグのビスマルク風	¥2,000
Asparagus with Prosciutto and Parmigiano Reggiano topped with Poached Egg	
本日の前菜5種の盛合せ	¥2,700
Today's Five Kinds Appetizer	
<u>国産チーズの盛合せ</u>	¥1,500
Assorted Cheese	