

ア・ラ・カルト A La Carte

《サラダ・前菜 Salad & Appetizer》

グリーンサラダ 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	
紅富士サーモン（トラウト）のマリネ サワークリームとディル	¥1,900
Marinated AKAFUJI Salmon (Trout) 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	
シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え	¥2,000
Caesar Salad with Serrano Ham	
本日の前菜5種の盛合せ	¥2,700
Today's Five Kinds Appetizer	
国産チーズの盛合せ	¥1,500
Assorted Cheese	

《スープ・パスタ Soup & Pasta》

季節野菜のポタージュ	¥1,200
Seasonal Vegetable Soup	
コーンスープ	¥1,200
Creamy Corn Soup	
コンソメスープ トリュフの香り	¥1,500
Chicken Consommé with Hint of Truffle	
ナポリタンスパゲッティ	¥2,000
Japanese Tomato Ketchup Spaghetti	
紅ズワイガニと九条ネギのパスタ	¥2,500
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion	
ハモン・セラーノ とトマト モッツアレラチーズの冷製カッペリーニ	¥2,500
Cold Capallini with Tomato and Mozzarella topped with Serrano Ham	
本日のパスタ	¥2,500
Pasta of the Day	
オムライス ビーフシチューソース	¥3,000
Rice Omelette served with Beef Stew	
パンまたは、ライス	¥300
Bread or Steamed Rice	

《魚介料理 Fish》

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース ¥2,700

Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

舌平目のムニエル 焦がしバターソース ¥3,200

Sole meuniere with Brown Butter Sauce

魚介類のブイヤベース仕立て ¥3,700

Seafood Bouillabaisse

《肉料理 Meat》

鶏モモ肉のコンフィ インカのめざめ ¥2,700

Chicken Confit with Potatoes

近江鴨のロースト 仁淀川山椒 ¥3,200

Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper

白神ラムのロースト ジュのソース ¥3,200

Roasted Lamb with Gravy

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース ¥3,200

Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース ¥4,700

Grilled Japanese Beef Loin with Gravy

国産牛ロース肉のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え ¥4,700

Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース ¥5,700

Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース ¥8,200

Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

魚料理と肉料理には、パンまたは、ライスをお付けします
Fish Plat and Meat Plat served with Bread or Steamed Rice

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

《デザート Dessert》

夏苺のクレームダンジュ Crème d'anjou with Strawberries	¥1,000
ガトー・ショコラ Gâteau au Chocolat	¥1,000
ピーチ・メルバ Peach Melba	¥1,500
ブランマンジェとメロン Blanc-Manger with Melone	¥1,500
プリンアラモード Caramel Custard served with Fruit	¥1,600

《お子様料理 Kid's menu》

コーンスープ Creamy Corn Soup	¥800
ナポリタンスパゲッティ (パンとジュースをお付けします) Japanese Tomato Ketchup Spaghetti (served with Bread and Juice)	¥1,300
オムライス (パンとジュースをお付けします) Rice Omelette (served with Bread and Juice)	¥1,300
エビフライ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) Fried Prawns (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ハンバーグステーキ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) Japanese Hamburger Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ビーフステーキ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) Beef Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥2,300
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥600
フルーツの盛合せ Assorted Fruit	¥800

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.