



シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え
Caesar Salad with Serrano Ham

A la carte

ア・ラ・カルト

Salad & Appetizer サラダ・前菜

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 Marinated AKAFUJI Salmon Trout with Sour Cream and Dill	¥1,900
秋田ポーク”こまち”の田舎風テリーヌ Pâté de campagne	¥1,900
シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え Caesar Salad with Serrano Ham	¥2,000
国産チーズの盛合せ Assorted Cheese	¥1,500



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

Soup & Pasta スープ・パスタ

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable Soup	¥1,200
コンソメスープ トリュフの香り Consommé with Hint of Truffle	¥1,500
紅ズワイガニと九条ネギのパスタ Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,500
オムライス ビーフシチューソース Rice Omelette served with Beef Stew Sauce	¥3,000



魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

Fish 魚介料理

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブルブランソース Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce	¥2,700
魚介類のブイヤベース仕立て Seafood Bouillabaisse	¥3,700



美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

Meat 肉料理

近江鴨のロースト 仁淀川山椒 Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper	¥3,200
仔羊のロースト ジュのソース Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy	¥3,200
美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce	¥3,200
国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース Grilled Japanese Beef Loin with Gravy	¥4,700
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 Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish	¥4,700
銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce	¥5,700
神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce	¥8,200



モンブラン
Mont Blanc Cake

Dessert デザート

モンブラン Mont Blanc Cake	¥1,000
ガトー・ショコラ Gâteau au Chocolat	¥1,000
タルトタタンとバニラアイス Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream	¥1,000
プリンアラモード Caramel Custard with Ice Cream and Fruit	¥1,600