



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

---

グリーンサラダ Green Salad	¥1,200
メカジキのコンフィとインカのめざめ ニース風サラダ Niçoise Salad with Swordfish Confit and Potatoes	¥1,700
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
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 Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing	¥2,000
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
コーンスープ Creamy Corn Soup	¥1,200
コンソメスープ トリュフの香り Consommé with Hint of Truffle	¥1,500
ナポリタンスパゲッティ Japanese Tomato Ketchup Spaghetti	¥2,000
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
本日のオムライス Rice Omelette of the Day	¥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イゼ ブルブランソース Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce	¥2,700
舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce	¥3,200
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

---

鶏モモ肉のコンフィ インカのめざめ Chicken Confit with Potatoes	¥2,700
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
黒毛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



ブルーベリーのレアチーズケーキ  
Blueberry Cheesecake

## Dessert デザート

---

ブルーベリーのレアチーズケーキ Blueberry Cheesecake	¥1,000
ガトー・ショコラ Gâteau au Chocolat	¥1,000
メロンとライムのクレームダンジュ Crème d'anjou with Melone and Lime	¥1,000
プリンアラモード Caramel Custard with Fruit	¥1,600