

hors d'oeuvre

[オードブル]



フォアグラのクロスティーニ **¥ 900**

フォアグラをポルト、ブランデー等のお酒とともに
香りを逃さないように低温で調理しました。
くるみのパンと一緒に、とろける食感が絶品です。

本日のカルパッチョ ベジタブルソース **¥ 880**

カルパッチョは画家の名前。
有り合わせの材料で作られたのが始まりとされています。
細かく切った野菜をオリーブオイル、ピネガーなどでマリネし
具沢山のソースを添えました。

ノルウェー産サーモンのタルタル サワークリームソース **¥ 980**

脂がたっぷり乗ったサーモンを軽い燻製にしたタルタルにしました。
一緒に添えたソース、旬菜と混ぜてお召し上がりください。



シーザーサラダ トルティーヤ添え **¥ 850**

メキシコの「シーザーパレスホテル」が発祥の
シンプルなのに大人気のサラダ
シャキシャキのレタス、ロメインレタスを使い
アンチョビとガーリック、黒胡椒を効かせました。

ベジタブルシェフサラダ **¥ 850**

色鮮やかないろいろ野菜の新鮮サラダ

ヤリイカと緑黄色野菜のソテー バーニャカウダソース **¥ 750**

新鮮なイカをブロッコリー トマト アスパラ パプリカなどの野菜と
アンチョビとガーリック、オリーブオイルの香りが利いたソースで召し上がる温かいサラダ



フォアグラのオムレツをマッシュルームのソース **¥ 880**

洋食屋さんのオムレツにフォアグラと相性抜群のリンゴを組み合わせ
昔ながらのデミグラス風味のマッシュルームソースが絶品です。



旬菜を包んだイタリア産ハムの温かいサラダ **¥ 900**

当店人気の商品です。
いろいろ野菜をオリーブオイルとガーリックでマリネし可愛いサラダに仕上げました。

Soup

[スープ]

本日のスープ **¥ 500**

スタッフにご確認ください

Main dish

[メインディッシュ]

本日の魚河岸からの届け物 ￥1,300

市場直送の魚介に魔法をかけた旬の一皿です。

大エビフライ タルタルソース ￥1,200

大きなエビフライにオーソドックスなタルタルソースとサラダを添えて

車海老と帆立貝のソテー
エビスソース

￥1,500

プリプリの海老と帆立、クミンライス
旬の野菜と一緒に南国の香り漂うソースで
お楽しみください

本日の肉料理 ￥1,300

今日のお肉に最高のテクニックとソースを選びました。

シュブリックポークのロースト
赤ワインヴィネガーソース

￥1,400

ブロック状にカットしたポークをローストし、
外はカリカリ、中はジューシーに仕上げました。
赤ワインヴィネガーの酸味の効いたソースと一緒に！

ハンバーグステーキ ￥950

☆シャースールソースまたは、和風ソースをお選びください。

サーロインステーキ

☆マスタードソースまたは、和風ソースをお選びください。

クイーンズカット 150g ￥1,600

キングスカット 250g ￥2,500



Original Menu

[オリジナルメニュー]

ハンバーガー ポンムフリット ￥950

オリジナルレシピのハンバーガーにポテトとサラダを添えた、
ボリューム満点メニューです。

チキンと小海老の石焼きナシゴレン ￥1,100

‘ナシ’はご飯 ‘ゴレン’は炒めるという意味のインドネシアではお馴染みの料理。
熱々の石の器でよく混ぜて！

トマトシュリンプカレー&石焼きライス ￥1,200

すりおろしの野菜とトマトのほどよい酸味がアクセント！クセになる味わいです。

ステーキ丼 ￥1,300

ビーフカレー&ライス ￥1,200

スパゲティ “プッタネスカ” ￥840

サーモンのクリームスパゲティ ￥980

本日のパスタ ￥840

本日のピザ ￥850

窯焼きパン又はライス ￥300



