

appetizers for wine



白ワインのための前菜盛り合わせ

1200

appetizers for white wine



赤ワインのための前菜盛り合わせ

1200

appetizers for red wine

2名様から承ります。We accept from 2 person.

cold appetizers

自家製パンとオリーブ	650
homemade bread & olives	
ウフマヨ	1ケ / 380
eggs & mayonnaise salad	
燻製カジキマグロとメロンのカルパッチョ	1200
smoked swordfish with melon	
北海道産生ホタテとブッラータチーズ	1280
scallops with "burrata" cheese	
生ハムのテリーヌ仕立て	780
terrines of cold cut	
生ハムとサラミの盛り合わせ	1580
cold cuts	
チーズ3種盛り合わせ	1200
assorted cheese	
鶏レバームース	780
liver mousse	
パテ ド カンパーニュ	880
pattey french country style	

hot appetizers

自家製サルシッチャ	980
homemade sausage	
テート ド コシヨンのカリカリ焼	980
fried pig' head	
サーモンとポーチドエッグのオランダーズソース	1200
salmon & poached eggs with hollandaise sauce	
ハーブポテトフリット	680
roasted herb potatoes	
チキンフリット パルミジャーノ風味	880
fried chicken with parmesan cheese	

表示の価格は税抜きです。

Tax-excluded.

seasonal salad

長谷川農園のマッシュルームサラダ mashroom salad	980
シェフズサラダ chef's salad	1280
ニースサラダ nicoise style salad	980

main dish

三元豚のロースト roasted pork	1600
大山鶏 もも肉のコンフィ chicken confi	1600
和牛ホホ肉の赤ワイン煮 beef cheek meat stewed in red wine	2200
福島牛のソテー sauteed Beef	2800
鮮魚のポワレ today's fish poeler	1680

pasta

スパゲッティ 本日のお勧めパスタ today's spaghetti	1300
ブカティーニ アマトリチャーナ bucatini amatrice style	1300
ペンネ ゴルゴンクリーム penne with gorgonzola sauce	1480
リングイネ ペスカトーレ linguine with sea foods	1680



ディナータイム、アラカルトでのご利用はコペルト500円を頂戴いたします。
Coperto 500 yen will be charged for dinner.

dessert

ガトーショコラ chocolate cake	980
バスク風チーズケーキ burnt basque cheese cake	1000
パン ペルデュ pan pudding	900
本日のジェラート today's geletos & sorbets	780
3種盛り合わせ assorted desserts	1200

prefix dinner course

プリフィックスディナーコース 4800

下記の前菜、サラダより3品、メイン1品、パスタ1品をお選びください。自家製パン付き。

Please choose 3 kinds of appetizers and salad, 1 main dish, 1 pasta from our menu with homemade bread.

cold appetizers

ウフマヨ(1ケ)	eggs & mayonnaise salad (1p)
燻製カジキマグロとメロンのカルパッチョ(+300)	smoked swordfish with melon (+300)
北海道産生ホタテとブッラータチーズ(+500)	scallops with "burrata" cheese (+500)
生ハムのテリーヌ仕立て	terrine of cold cut
鶏レバームース	liver mousse
パテ ドカンパーニュ	pattey french country style

hot appetizers

自家製サルシッチャ(+200)	homemade sausage (+200)
テート ドコシヨンのカリカリ焼	fried pig' head
サーモンとポーチドエッグのオランダーズソース	salmon & poached eggs with hollandaise sauce

seasonal salad

長谷川農園のマッシュルームサラダ	mashroom salad
シェフズサラダ	chef's salad

main dish

三元豚のロースト	roasted pork
大山鶏 もも肉のコンフィ	chicken confi
和牛ホホ肉の赤ワイン煮(+500)	beef cheek meat stewed in red wine (+500)
鮮魚のポワレ	today's fish poeler

pasta

スパゲッティ 本日のパスタ	today's spaghetti
ブカティーニ アマトリチャーナ	bucatini amatrice style
ペンネ ゴルゴンクリーム	penne with gorgonzola sauce
リングイネ ペスカトーレ(+300)	linguine with sea foods (+300)

表示の価格は税抜きです。

Tax-excluded.

dinner course "terazzo"

ディナーコース“テラッツォ” 6500

本日の一口前菜 appetizers

本日の前菜盛り合わせ today's appetizer platter

パスタ料理 today's spaghetti

メイン料理 main dish

牛フィレ肉とフォワグラのソテー sautéed beef fillet and foie gras

自家製パン homemade bread

デザート dessert

コーヒー coffee

dinner course "luce"

ディナーコース“ルーチェ” 7800

本日の一口前菜 appetizers

本日の前菜盛り合わせ today's appetizer platter

パスタ料理 pasta

オマール海老のトマトソース omar shrimp tomato sauce spaghetti

本日の魚料理 today's fish dishes

メイン料理 main dish

牛フィレ肉とフォワグラのソテー sautéed beef fillet and foie gras

自家製パン homemade bread

デザート dessert

コーヒー coffee

表示の価格は税抜きです。

Tax-excluded.