

A LA CARTE MENU

メインキッチンメニュー

Monthly

Recommended Dishes 今月おすすめの一品

- 帆立貝フライタルタルソース レモン添え _____ ¥ 1,650
定番のタルタルソースでお召し上がりください
- トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ _____ ¥ 1,540
シェフ厳選のトマトを使ったカプレーゼをお召し上がりください
- ローストビーフのサラダ オニオンソース _____ ¥ 2,200
オニオンソースの甘みが牛肉の味を引き立てます
- オーガニック野菜を使った自家製ピクルス 生ハムを添えて _____ ¥ 1,760
健康野菜と酸味が効いて疲れを癒してくれる一品です
- シーフードスパゲティ _____ ¥ 2,200
海の幸がたっぷり入ったパスタです

Side Dishes サイド・ディッシュ

- お勧めオードブルの盛り合わせ _____ ¥ 1,760
魚介や生ハムなどを一皿に盛り込みました
- チーズ6種類の盛合せ _____ ¥ 2,640
お馴染みのカマンベールやロックフォールをはじめ、山羊乳やウオッシュ系など、日替わりの6種類です
- ノルウェー産スモークドサーモン ケッパー添え _____ ¥ 1,760
どのお酒にも相性抜群です。
- エスカルゴブルゴーニュー風 アーモンドの香り _____ ¥ 1,980
ブルゴーニュの定番料理です。メルバトーストにのせてお召し上がりください
- 真ダコと青菜のガーリックソテー _____ ¥ 1,870
真蛸のぶつ切りと季節の青菜をピリ辛のガーリックソテーにしました
- ポリネシアンフライドチキン _____ ¥ 1,650
ニンニクと生姜の香りがチキンを引き立てます
- 六種ソーセージの盛り合せ _____ ¥ 1,980
チョリソーとフレッシュポークなど、6種類のソーセージをグリエしました
- サイコロステーキと季節茸のソテー 醤油風味 _____ ¥ 1,980
脂身の少ない牛フィレ肉を、食べやすくカットしました。にんにく醤油で、どうぞ
- オーガニックの温野菜サラダ バーニャカウダーソース _____ ¥ 1,760
静岡県産地直送野菜をニンニクとアンチョビ風味のソースでお楽しみください

Main Dishes メイン・ディッシュ

- 牛フィレ肉の薄切りソテー ジンジャーソース _____ ¥ 4,400
柔らかな牛フィレ肉を薄く切りソテーし、香ばしい生姜風味のソースでお召し上がりいただきます
- 国産牛ロースのグリル おろしポン酢添え _____ ¥ 3,850
国産牛ロースのグリルならではの濃厚な旨味とサッパリとしたおろしポン酢の絶妙な味わいをお楽しみください

Salads サラダ

| | |
|-----------------------|---------|
| 季節野菜のサラダ | ¥ 1,650 |
| オーガニック野菜 空心菜のマリネ ナムル風 | ¥ 1,100 |
| シーザーサラダ | ¥ 1,430 |

Snacks スナック

| | |
|-----------------|---------|
| ソーセージ乗せシーボニア風ピザ | ¥ 1,980 |
| ビーフカツ・サンドウィッチ | ¥ 2,750 |
| ステーキ・サンドウィッチ | ¥ 2,750 |

Desserts デザート

| | |
|----------------|---------|
| アイスクリーム・シャーベット | ¥ 880 |
| フルーツの盛り合せ | ¥ 3,300 |
| 本日のデザート | ¥ 1,100 |
| デザートの盛り合わせ | ¥ 1,650 |

※表示価格は全て税込みの価格です。

Lounge Sets ラウンジセット/フリードリンク付 ¥ 8,000(税・サ込)

※ 2名様からご利用いただけます

※ フリードリンクは2時間制になります

【冷菜】

ガスパチョ 海老を浮かべて
鮮魚の南蛮漬け
豚と玉葱の串揚げ
鶏レバーのムースカナッペ レーズンと共に

【温製】

ノルウェーサーモンのポワレ ラビゴットソース
真鯛のヴァプール バジル風味のタップナードソース
牛ヒレ肉のカブリの赤ワイン煮 シャンピニオンソース
豚肩ロースのロースト グレイビーソース 山葵の香り

【食事】

江戸前握り寿司

【デザート】

季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
自家製ケーキ盛り合わせ

【フリードリンク】

ワイン(赤・白)
ビール
ウイスキー
日本酒
焼酎
ジュース
ウーロン茶