

DINNER

Amuse et Hors d'oeuvre アミューズと前菜

Green Olives グリーンオリーブ	¥400
Garlic toast ガーリックトースト	¥400
Creamcheese with miso walnuts クリームチーズのクルミ味噌和え	¥500
Quiche lorraine ベーコンとほうれん草のキッシュ	¥600
Scallops carpaccio ホタテのカルパッチョ	¥800
Pork rillettes 三河豚のリエット	¥800
Sausage with bone 骨付きソーセージ	¥1,000
Pork spare ribs spicy sauce 豚肉のスペアリブ スパイシーソース	¥1,200

Soup スープ

Today's vegetable soup 本日の野菜スープ	¥600
Consomme soup コンソメスープ	¥800

Vegetables 野菜料理

Fried potato 北海道産ポテトフライ	¥500
Ratatouille with bread ラタトゥイユとバゲットスライス	¥700
Bagna cauda バーニャカウダ	¥1,000
Caesar salad シーザーサラダ	¥800

上記以外に、日替りおすすめ黒板メニューがございます

※tax excluded 価格は税抜です

DINNER

Fishes 魚料理

Poire of the sea bream 真鯛のポワレ タプナードとトマトのソース	¥900
Shrimp americaine sauce w/risotto 海老のアメリカーナソース リゾットを添えて	¥1,300
Bouillabaisse ブイヤベース	¥1,800

Meat 肉料理

Chicken fricasse 若鶏のフリカッセ	¥1,200
Lamb grill Dijon style 仔羊のグリル デイジョン風	¥1,500
Beef tongue stew 牛タンのシチュー デミグラスソースでじっくり柔らかく煮込んだシェフオススメの一品	¥1,800
Grilled beef loin 牛ロースのグリル グリーンペッパーソース	¥1,800

Tax excluded 価格は税抜です