

STARTER

イAS産オイスター.....	1pc	¥700
.....	6pc	¥3,000
.....	12pc	¥5,400
オイスターフリット.....	1pc	¥800
ベイクドオイスター.....	1pc	¥800



バーニャカウダ.....	¥1,300
オーガニックサラダ.....	¥1,300
イAS産サーモンのミキュイ.....	¥1,500
自家製パテ ドカンパーニュ.....	¥1,600
生ハムと季節のフルーツ.....	¥1,400
ブラータ.....	¥1,800
シャルキュトリー盛り合わせ.....	¥3,200

TAPAS

オリーブ.....	¥800
ミックスマツツ.....	¥800
自家製ピクルス.....	¥800
ドライフルーツ.....	¥900
自家製生チョコレート.....	¥900
山形豚の自家製ハム.....	¥1,200
タコス.....	¥1,600
トリュフ入りフレンチフライ.....	¥1,200
スプリング ロール(春巻き).....	¥1,600



MAIN

カスレ.....	¥4,200
ラム煮込み.....	¥3,200
クネル.....	¥3,000
AUS産ラムラック.....	¥4,000
AUS産リブローズ.....	¥4,000
AUS産バヴェットのグリル.....	¥3,600
KOBE ビーフのグリル.....	¥7,000

PASTA & RISOTTO

本日のパスタ.....	ASK
本日のリゾット.....	ASK

DESSERT

ファールトン.....	¥1,200
チョコレートムース.....	¥900
ヌテラタルト.....	¥1,000
自家製プリン.....	¥1,200
バスクチーズケーキ.....	¥1,000

COURSE ¥5,800

シェフおすすめのアミューズ 3種

シャルキュトリー盛り合わせ

本日のスープ

AUS産ステーキのグリル

パティシエ特製デザート

コーヒーor紅茶

CHEESE

チーズ 1種.....	¥800
チーズ 3種.....	¥1,800
チーズ 5種.....	¥3,000

-下記よりお選びいただけます-

ウォッシュ ハード
シェーヴル フレッシュ
ブルー

※お席料といたしまして、一名様につき¥500を別途頂戴しております。

There is a cover charge of ¥500 per guest.