

GRAND

APPETIZER

Cold



オリーブのマリネとカマンベール、
スモークゴーダ

900



おすすめ

ひよこ豆のディップ“フムス”
自家製フラットブレッド添え

700



鮮魚とアボカドのタルタル

1600



国産鹿肉のテリーヌとパテ・ド・カンパーニュ

1200



北海道産水タコと柴漬け、
山椒のカルパッチョ

880

Hot



サイドワインダーポテト
トリュフソルト&パルミジャーノチーズ

1200



カマンベールチーズとクレソン
酒盗バターソース

1900



カリフラワーと2種の季節野菜
オープン焼き

1500



バターミルクフライドチキン
オレンジソース

980



カラマリのグリル
オリーブトマトソース

1200



静岡県産“幸えび”のフライ
パクチーとライム添え

1380



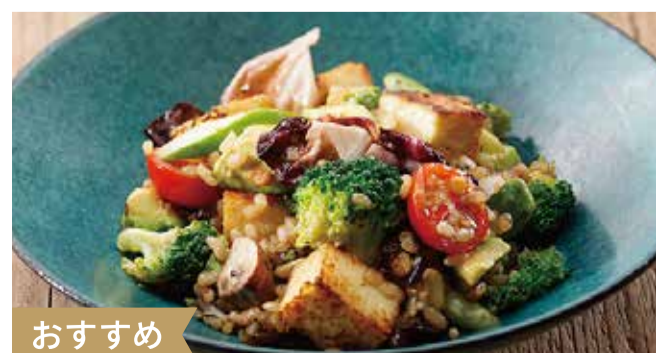
牛レバーとマッシュルーム
スパイシーデミグラス煮込み

1680



ソーセージのグリルとレッドキャベツ
ディジョンマスタード添え

1100



おすすめ

彩り野菜、厚揚げ豆腐、ブラウンライスのソテー
<玄米・ワイルドライス>

1600

SALAD / SOUP



おすすめ

ロイヤルガーデンサラダ 1680
ハニーピーナツドレッシング



全粒穀物のブルグルとフルーツ、
カマンベールのサラダ 1680
スマックスパイスドレッシング



エスカロールとカリフラワー、アボガドのサラダ 1300
グリーンゴッデスドレッシング



季節野菜のスープ 880



HOMEMADE BREAD

店内のベーカリーで
毎日焼き上げる自家製パン



自家製パンの盛り合わせ 500

バゲット 300

パン・ド・カンパーニュ 300

フラットブレッド 200

RICE / PASTA



おすすめ

季節食材を使った
ココットの炊き込みごはん 1600
※ご提供にお時間をいただきます



ポローニャ風ラザニア オープン焼き 1980



赤ワインソースで煮込んだ
サルシッチャソーセージのポロネーゼ 2000
<フェットチーネ>



5種の魚介を使ったペスカトーレ 2500
<リングイネ>



帆立とポワロー葱、スイスチャードの
レモンクリーム <フェットチーネ> 2000

MAIN



大山どりのグリル
ジロール茸のスパイシーデミソース 2900



国産ポークロースト
ハスカップソース 3200



グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト 3800



季節鮮魚のグリル 2500



オマール海老と野菜のブイヤベース Half 2800
クスクス添え Full 4800

DESSERT



巴斯克チーズケーキ 1200
ホイップクリームとトリュフ塩



ティラミスとカルメ焼き 900
ビタースイートチョコを散りばめて



ピーズのガトーショコラ 1000
ピスタチオアイスとシュガーバターソース



コーヒーのプリュレ 700



季節フルーツのパフェ 2500