

# GRAND

## APPETIZERS

### 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”  
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 980



北海道産水タコと柴漬け、  
山椒のカルパッチョ 880

### Hot



サイドウィンダーポテト  
トリュフソルト&パルミジャーノチーズ 1000



カマンベールチーズとクレソン  
酒盗バターソース 1200



季節野菜のオープン焼き 900



バターミルクフライドチキン  
オレンジソース 900



静岡県産“幸えび”と  
カラマリのフリット 1400



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 1600



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

## SALAD



おすすめ

ロイヤルガーデンサラダ  
ハニーピーナツドレッシング 1680



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



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

## SOUP / BREAD



季節野菜のスープ

880



パン・ド・カンパーニュ

300

## RICE / PIZZA

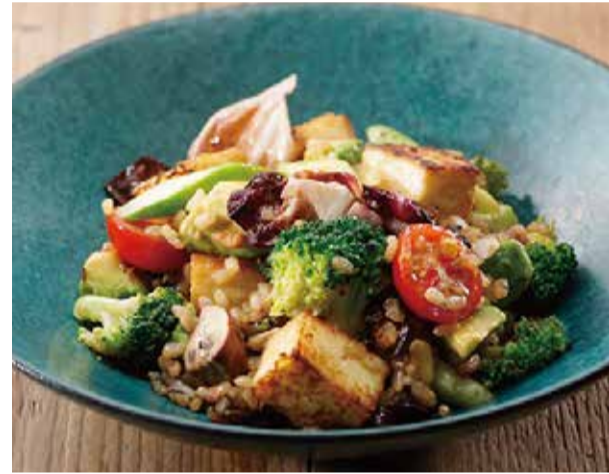


季節食材を使った  
ココットの炊き込みごはん

1600

※ご提供にお時間をいただきます

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



しらす、九条葱、  
ポワロー葱のピザ

1880



彩り野菜とベーコンのピザ

1680

## PASTA



おすすめ

ポローニャ風ラザニア オープン焼き

2000



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



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  
<フェットチーネ>

2200

## 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



ビーフハンバーグ 2380  
2種のマッシュルームとトリュフデミグラスソース



グラスフェッド牛のフィレ肉ロースト 3600



季節鮮魚のグリル 2500



国産豚と野菜のポーク・ファヒータ 2380

## DESSERT



全粒粉のパンケーキ 2000  
トフィーソース、バナナとバニラアイス添え



ビーツを使ったガトーショコラ 1100  
ピスタチオアイス



温かいトフィープディングと 980  
バニラアイス



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 980  
ビタースイートチョコを散りばめて



コーヒーのブリュレ 700