

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



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 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 1100
ディジョンマスタード添え

SALAD



ロイヤルガーデンサラダ
ハニーピーナッツドレッシング 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
グリーンゴッドスドレッシング 1300

SOUP / BREAD



季節野菜のスープ 880



パン・ド・カンパーニュ 300

RICE / PIZZA



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



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

ボ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ボロネーゼ
＜フェットチーネ＞ 2200

MAIN



鳥取県産大山鶏のグリル
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

DESSEART



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



バスクチーズケーキ 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

※全て税込表示価格です。 ※当店で使用しているお米は国産です。 ※写真はイメージです。