

ア・ラ・カルト A La Carte

《サラダ・前菜 Salad & Appetizer》

グリーンサラダ リコッタ・サラータ	¥1,200
Green Salad with Ricotta Salata	
メカジキのコンフィとインカのめざめ ニース風サラダ	¥1,700
Niçoise Salad with Swordfish Confit and Potatoes	
健味どりのスパイシーチキンサラダ トルティーヤチップス	¥1,700
Spicy Chicken Salad served with Tortilla Chips	
こまちポークの燻製 シーザーサラダ	¥1,700
Caesar Salad with Smoked Pork	
筍のベニエとロースト 豆腐と京桜味噌のディップ	¥1,900
Roasted Bamboo Shoot and Beignet served with Tofu and SAKURA Miso Dip	
帆立貝のカルパッチョ ビルバオ風	¥1,900
Shaved Marinated Scallops BILBAO	
こまちポークの田舎風テリーヌ	¥1,900
Pâté de campagne	
幸えびとみかん鯛 瀬戸内レモンのマリネ	¥2,000
Citrus Marinated Shrimp and Sea Bream	
こまちポークのジャンボンブラン ポーチドエッグとトリュフのサラダ	¥2,000
Poached Egg and Ham with Truffle Salad	
本日の前菜5種の盛合せ	¥2,700
Today's Five Kinds Appetizer	
国産チーズの盛合せ	¥1,500
Assorted Cheese	
《スープ・パスタ Soup & Pasta》	
季節野菜のポタージュ	¥1,200
Seasonal Vegetable Soup	
伊達鶏のコンソメスープ トリュフの香り	¥1,500
Chicken Consommé with Hint of Truffle	
紅ズワイガニと九条ネギのパスタ	¥2,500
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion	
本日のパスタ	¥2,500
Pasta of the Day	
パンまたは、ライス	¥300
Bread or Steamed Rice	

《魚介料理 Fish》

大分直送魚のポワレ ブールブランソースと甘露溜 ¥2,700
Pan-Fried OITA Fish with White Butter Sauce and Soy Sauce

桜鯛と蛤のア・ラ・ナージュ ¥3,200
Sea Bream and Clam à la nage

幸えびと帆立貝のブイヤベース ¥3,700
Shrimp and Scallop Bouillabaisse

《肉料理 Meat》

伊達鶏のコンフィ インカのめざめ ¥2,700
Chicken Confit with Potatoes

甲州富士桜ポークのコンフィ 桜塩 ¥2,700
Pork Confit with SAKURA Salt

匠味豚の燻製 ピペラードソース ¥2,700
Smoked Pork with Piperade

近江鴨のロースト 仁淀川山椒 ¥3,200
Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper

白神ラム肉のロースト ジュのソース ¥3,200
Roasted Lamb with Gravy

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース ¥3,200
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

しあわせ絆牛のグリエ ポルト酒ソース ¥4,700
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース ¥5,700
Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce

神戸牛モモ肉のローストビーフ 山わさびのソース ¥6,200
Roasted KOBE Beef Round with Horseradish Sauce

神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース ¥8,200
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

魚料理と肉料理には、パンまたは、ライスをお付けします
Fish Plat and Meat Plat served with Bread or Steamed Rice

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.

《デザート Dessert》

クレームダンジュ さくらももいちご ¥1,000
Crème d'ange with Strawberries

八朔のコンポート ¥1,000
HASSAKU Orange Compote

ガトー・ショコラ 甘夏 ¥1,000
Gâteau au chocolat

あまおうのミルフィーユ ¥1,500
Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce

《お子様料理 Kid's menu》

ガーデンサラダ ¥800
Garden Salad

コーンスープ ¥800
Creamy Corn Soup

ナポリタンスパゲッティ (パンとジュースをお付けします) ¥1,300
Japanese Tomato Ketchup Spaghetti (served with Bread and Juice)

オムライス (パンとジュースをお付けします) ¥1,300
Rice Omelette (served with Bread and Juice)

エビフライ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) ¥1,800
Fried Prawns (served with Bread or Steamed Rice and Juice)

ハンバーグステーキ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) ¥1,800
Japanese Hamburger Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)

ビーフステーキ (パンまたは、ライスとジュースをお付けします) ¥2,300
Beef Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)

バニラアイスクリーム ¥600
Vanilla Ice Cream

フルーツの盛合せ ¥800
Assorted Fruit

プリンアラモード ¥1,600
Caramel Custard with Ice Cream and Fruit

●お米は国産米を使用しております。We use 100% Japanese grown rice.

●食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお申し出ください。Please advise us if you have any allergy.

●表示料金にはサービス料(10%)と消費税が含まれております。All prices include consumption tax and 10% service charge.