



Mariage des ingrédients Fusion sur une assiette

～食材のマリアージュ 皿の上のフュージョン～

カフェ カリフォルニアでは、季節や地域の恵みに重点を置き、
持続可能な食材を使用したフュージョン料理をご用意しております。

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	
スパイシーチキンとアボカドのサラダ トルティーヤチップス	¥1,700
Spicy Chicken Salad served with Tortilla Chips	
スモークポークとポーチドエッグのシーザーサラダ	¥1,700
Caesar Salad with Smoked Pork and Poached Egg	
紅富士サーモンのマリネ サワークリームとディル	¥1,900
Marinated AKAFUJI Salmon with Sour Cream and Dill	
秋田ポーク”こまち”の田舎風テリーヌ	¥1,900
Pâté de campagne	
帆立貝と幸えびのカルパッチョ 瀬戸内レモンのドレッシング	¥2,000
Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing	
生ハムと茸マリネのサラダ バルサミソース	¥2,000
Prosciutto and Marinated Mushroom Salad with Balsamic Sauce	
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	
マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て ヘーゼルナッツの香り	¥1,500
Mushroom Soup Cappuccino Style topped with Hazelnut Oil	
フォワグラのポワレ ポルチーニ茸と栗 大麦のリゾット	¥2,500
Barley Risotto with Pan-Fried Foie Gras, Porcini Mushroom and Chestnut	
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》

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

ムール貝の白ワイン蒸し ¥3,200
White Wine Braised Mussels

舌平目のムニエル 焦がしバターソース ¥3,200
Sole meuniere with Brown Butter Sauce

魚介類のブイヤベース仕立て ¥3,700
Seafood 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

秋田ポーク”こまち”のコンフィ マスタードソース ¥2,700
Pork Confit with Mustard Sauce

蝦夷鹿のロースト グラン・ヴヌール風 ¥2,700
Roasted EZO Venison with Grand-Veneur Sauce

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.

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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》

タルトタタンとバニラアイスクリーム ¥1,000
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

クレームダンジュ キウイフルーツとブルーベリー ¥1,000
Crème d'anjou with Kiwifruit and Blue Berries

ガトー・ショコラ 赤い果実と共に ¥1,500
Gâteau au Chocolat with Mixed Red Berries

《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 Fruit

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

●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.

●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.