



- 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.
- 写真はイメージです。Photos shown are for illustration purposes only.



シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え  
Caesar Salad with Serrano Ham

## A la carte

ア・ラ・カルト

### Salad & Appetizer サラダ・前菜

グリーンサラダ ￥1,200  
Green Salad

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

紅富士サーモン（トラウト）のマリネ ￥1,900  
サワークリームとディル  
Marinated AKAFUJI Salmon Trout 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 ￥2,000  
瀬戸内レモンのドレッシング  
Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing

シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え ￥2,000  
Caesar Salad with Serrano Ham

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



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ  
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

## Soup & Pasta スープ・パスタ

---

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| 季節野菜のポタージュ<br>Seasonal Vegetable Soup                                     | ¥1,200 |
| コーンスープ<br>Creamy Corn Soup                                                | ¥1,200 |
| コンソメスープ トリュフの香り<br>Consommé with Hint of Truffle                          | ¥1,500 |
| ナポリタンスパゲッティ<br>Japanese Tomato Ketchup Spaghetti                          | ¥2,000 |
| 紅ズワイガニと九条ネギのパスタ<br>Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion             | ¥2,500 |
| トリュフ香る栗とキノコのタリアテッレ<br>Tagliatelle with Creamy Mushroom and Chestnut Sauce | ¥2,500 |
| 本日のパスタ<br>Pasta of the Day                                                | ¥2,500 |
| オムライス ビーフシチューソース<br>Rice Omelette served with Beef Stew Sauce             | ¥3,000 |
| パン または ライス<br>Bread or Steamed Rice                                       | ¥300   |



魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

## Fish 魚介料理

---

|                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 本日の魚のポワレと野菜のブレイゼ<br>ブルブランソース<br>Pan-Fried Today's Fish<br>with Braised Vegetables and White Butter Sauce | ¥2,700 |
| 舌平目のムニエル 焦がしバターソース<br>Sole Meunière with Brown Butter Sauce                                              | ¥3,200 |
| 魚介類のブイヤベース仕立て<br>Seafood Bouillabaisse                                                                   | ¥3,700 |



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

## Meat 肉料理

---

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 鶏モモ肉のコンフィ インカのめざめ<br>Chicken Confit with Potatoes                                       | ¥2,700 |
| 近江鴨のロースト 仁淀川山椒<br>Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper                   | ¥3,200 |
| 仔羊のロースト ジュのソース<br>Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy                               | ¥3,200 |
| 美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース<br>Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce                | ¥3,200 |
| 国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース<br>Grilled Japanese Beef Loin with Gravy                           | ¥4,700 |
| 国産牛ロース肉のローストビーフ グレイビーソース<br>西洋わさび添え<br>Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish | ¥4,700 |
| 銘柄和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース<br>Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce                    | ¥5,700 |
| 神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース<br>Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce           | ¥8,200 |



モンブラン  
Mont Blanc Cake

## Dessert デザート

---

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| モンブラン<br>Mont Blanc Cake                                    | ¥1,000 |
| ガトー・ショコラ<br>Gâteau au Chocolat                              | ¥1,000 |
| シャインマスカットとマスカルポーネチーズ<br>Shine Muscat Grapes with Mascarpone | ¥1,500 |
| プリンアラモード<br>Caramel Custard with Ice Cream and Fruit        | ¥1,600 |