

DESSERT

N.Y. CHEESE CAKE
N.Y. チーズケーキ
700 (税込 770)

SEASONAL CREME BRULEE
季節のクレームブリュレ
700 (税込 770)

CLASSIC TIRAMISU
クラシックティラミス
700 (税込 770)

RARE GATEAUX AU CHOCOLAT
レアガトーショコラ
700 (税込 770)

ICE CREAM
フランス直送アイスクリーム
各種 750 (税込 825)

OTHERS

MIXED NUTS
ミックスナッツ
500 (税込 550)

OLIVE MARINE
オリーブマリネ
600 (税込 660)

IBERICO PORK CHORIZO SALAME
イベリコ豚のチョリソーサラミ
600 (税込 660)

CHEESE

ASSORTED 3 KINDS CHEESE PLATTER
おまかせ3種 チーズの盛り合わせ
2200 (税込 2420)

【白カビ】

CAMEMBERT DE NORMANDIE
カマンベール ド ノルマンディー
700 (税込 770)

(フランス、ノルマンディー地方 / 牛乳)
世界で最も愛されているチーズの1つ。世界中に模倣品はありますが発祥の地ノルマンディー産は一味も二味も違います。

【青カビ】

ROQUEFORT PAPILLON
ロックフォール パピヨン
900 (税込 990)

(南フランス、アヴェロン / 羊乳)
2000年の歴史を持つフランス最古のチーズであり、世界三大ブルーチーズの1つ。しっかりとした塩味と酸、青カビの風味を強く感じます。

【ウォッシュ】

PONT-L' EVEQUE
ポンレヴェック
700 (税込 770)

(フランス、ノルマンディー地方 / 牛乳)
ウォッシュにはマイルドでクセが無くかすかにミルクや木の実のような風味があり、ミルクのコクを楽しめます。

【ハード】

CONTE
コンテ
700 (税込 770)

(フランス、ブランシュ コンテ地方 / 牛乳)
フランスで最も愛されているチーズ。硬質で重量感があり水分が少なく濃厚な旨味がギュッと詰まっています。

OSSAU IRATY
オッソーイラティ
700 (税込 770)

(フランス、バスク地方 / 羊乳)
羊乳ならではの深みのあるミルクの風味とほのかな甘味が楽しめます。

ASSORTED 6 KINDS CHEESE PLATTER
おまかせ6種 チーズの盛り合わせ
3300 (税込 3630)

【シェーブル】

ST-MAURE DE TOURAINE
サント モール ド トゥーレーヌ
800 (税込 880)

(フランス、ロワール / 山羊乳)
表面に木炭をまぶした、丸い円筒形で独特な酸味と共にナッツの様な風味も。

FOURME D'AMBERT
フルム ダンベール
700 (税込 770)

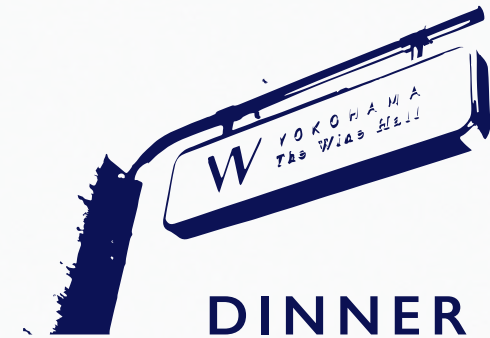
(フランス、オーベルニュ / 牛乳)
見た目の青カビの多さに比べるとクリーミーでまろやか。ナッツの様なほのかな甘みも有り食べやすいブルーチーズの代表格。

EPOISSES DE BOURGOGNE
エポワス
900 (税込 990)

(フランス、ブルゴーニュ地方 / 牛乳)
表面をブルゴーニュ産のマールで洗って作るチーズ。クセは強めだが、濃厚な味わいで熱烈なファンも多い。

MIMOLETTE VIEILLE
ミモレット ヴィエイユ
700 (税込 770)

(フランス、フランドル地方 / 牛乳)
アナトー色素により茶色がかったオレンジ色。凝縮した味わいからすみの様な風味を伴った魅力的な味わい。



THIS MENU IS FOR DINNER TIME. AFTER 23:00, WE HAVE ANOTHER MID-NIGHT MENU.
こちらのメニューは 23 時までのご提供になります。23 時以降はミッドナイトメニューをご覧ください。

MON-FRI / 17:00 - 25:00 CLOSED

SAT / 11:30 - 25:00 CLOSED

SUN / 11:30 - 24:00 CLOSED

COLD APPETIZER

FRESH OYSTER FROM NAGASAKI
長崎県産 生牡蠣 (1p)
600 (税込 660)

CHICKEN LIVER PASTE
白レバーパテ
700 (税込 770)

MASCARPONE & CREAM CHEESE TERRINE
マスカルポーネとクリームチーズのテリーヌ
850 (税込 935)

BEEF HEART CARPACCIO
W/ JAPANESE GREEN LEEK & VINEGAR SOY SAUCE
牛ハツのカルパッチョ 長ネギとポン酢醤油
1000 (税込 1100)

ASSORTED SMOKED APPETIZERS
自家製スモークの盛り合わせ (4種)
1450 (税込 1595)

HOUSEMADE PICKLES
自家製ピクルス
600 (税込 660)

PROSCIUTTO
本日の生ハム
800 (税込 880)

BRUSCHETTA W/MISO MARINATED CREAM CHEESE
西京味噌でマリネしたクリームチーズのブルスケッタ (4p)
900 (税込 990)

CARPACCIO OF THE DAY
本日の鮮魚のカルパッチョ ※今日のお魚はスタッフまでお尋ね下さい
1200 (税込 1320)

APPETIZERS PLATTER
本日の前菜盛り合わせ
2500 (税込 2750)

POTATO SALAD W/SMOKED EGG
燻製半熟卵のポテトサラダ
650 (税込 715)

PATE DE CAMPAGNE
パテドカンパーニュ
750 (税込 825)

SALAD

SEASONAL VEGETABLES
SALAD
季節の色どりサラダ
1200 (税込 1320)

GRILLED VEGGIES

GRILLED SEASONAL VEGETABLES PLATTER
季節野菜のグリル
HALF / 1350 (税込 1485)
FULL / 2350 (税込 2585)



HOT APPETIZER

FRIED POTATO
フライドポテト
600 (税込 660)

WHITEBAIT & GREEN LEEK AJILLO
しらすと長ネギのアヒージョ
950 (税込 1045)

GRILLED CABBAGE W/ANCHOVY
キャベツの鉄板焼き アンチョビソース
750 (税込 825)

STEAMED MUSSELS
ムール貝のワイン蒸し
900 (税込 990)

FISH & CHIPS
フィッシュ&チップス
800 (税込 880)

SAUTEED CHICKEN LIVER W/BALSAMIC SAUCE
鶏レバーのソテー バルサミコソース
950 (税込 1045)

BREAD

BAGUETTE
バゲット 4P
500 (税込 550)

MAIN DISH (焼き上がりまで 30 分ほどお時間を頂戴致します)

MIYAZAKI A5-RANK BEEF STEAK OF THE DAY
A5ランク 宮崎牛のステーキ ※今日の部位はスタッフまでお尋ね下さい
2900 (税込 3190)

SAUTEED CHICKEN W/ ROSEMARY ARRABBIATA SAUCE
鳥取県産 大山鶏もも肉のソテー
ローズマリー風味のアラビアータソース
2000 (税込 2200)

GRILLED KAGOSHIMA PORK W/BALSAMIC VINEGAR SAUCE
鹿児島県産 黒豚肩ロースのグリル バルサミコソース
2300 (税込 2530)



PASTA & RISOTTO

ALL PASTA IS MADE BY MANCINI IN ITALY.
すべて イタリア / マンチーニ社のパスタを使用しております



PESCATORA ROSSO
たっぷり魚介のペスカトーレロッソ
1800 (税込 1980)

BEEF & RED WINE BOLONNAISE
赤ワインと和牛のボロネーゼ
1700 (税込 1870)

AOMORI GARLIC PEPPERONCINO
青森産にんにくのペペロンチーノ
1000 (税込 1100)

CARBONARA
カルボナーラ
1600 (税込 1760)

PIZZA

MARGERITA
マルゲリータ
1200 (税込 1320)

GARLIC & ANCHOVY MARINARA
にんにくとアンチョビのマリナーラ
1100 (税込 1210)

QUATRO FROMAGGIO
クアトロフロマggio
1400 (税込 1540)

TERIYAKI CHICKEN & MUSHROOMS
鶏とキノコの照り焼き風ピザ
1300 (税込 1430)

