

## DESSERT

N.Y. CHEESE CAKE  
**N.Y. チーズケーキ**  
**700**

CLASSIC TIRAMISU  
**クラシックティラミス**  
**700**

CHOCOLATE TERRINE  
**ショコラテリーヌ**  
**800**

## OTHERS

SMOKED NUTS  
**スモークナッツ**  
**550**

IBERICO PORK CHORIZO  
**イベリコ豚のチョリソー**  
**660**

## CHEESE

ASSORTED 3 KINDS CHEESE PLATTER  
**おまかせ3種 チーズの盛り合わせ**  
**1980**

### 【白カビ】

CAMEMBERT DE NORMANDIE  
**カマンベール ド ノルマンディー**  
**720**

(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**  
**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**  
**550**

(フランス、ノルマンディー地方 / 牛乳)  
ウォッシュにして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**  
**550**

(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。

MANCHEGO  
**マンチェゴ**  
**550**

(スペイン、ラ・マンチャ / 羊乳)  
スペインを代表するチーズ。羊の乳特有の甘さが魅力的。薄くスライスしてご用意致します。

ASSORTED 5 KINDS CHEESE PLATTER  
**おまかせ5種 チーズの盛り合わせ**  
**2980**

### 【シェーブル】

ST-MAURE DE TOURAINE  
**サント モール ド トゥーレーヌ**  
**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 ダンペール**  
**660**

(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るやか。ナッツの様なほのかな甘みもあり食べやすいブルーチーズの代表格。

EPOISSES DE BOURGOGNE  
**エポワス**  
**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**  
**660**

(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。



DINNER

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 HYOGO  
兵庫県産 生牡蠣  
630 / 1P

POTATO SALAD W/SMOKED EGG  
燻製半熟卵のポテトサラダ  
680

HOUSEMADE PICKLES  
自家製ピクルス  
550

PARMA PROSCIUTTO  
パルマ産生ハム  
900

CHICKEN LIVER PASTE  
白レバーパテ  
770

PATE DE CAMPAGNE  
パテドカンパーニュ  
800



MEAT PLATTER  
お肉の前菜盛り合わせ  
2400

ASSORTED SMOKED APPETIZERS  
自家製スモークの盛り合わせ (4種)  
1430

## SALAD

KAMAKURA VEGETABLES  
GREEN SALAD  
鎌倉野菜のグリーンサラダ  
850



## ROASTED KAMAKURA VEGGIE

ROASTED  
KAMAKURA VEGETABLES PLATTER  
鎌倉野菜のオープン焼き

フルサイズ      ハーフサイズ  
FULL / 2000      HALF / 1000



## HOT APPETIZER

FRIED POTATO  
フライドポテト  
550

FISH & CHIPS  
フィッシュ&チップス  
860

HOUSEMADE DUCK SAUSAGE / 2P  
自家製鴨ソーセージ 2P  
990

STEAMED MUSSELS  
山盛り ムール貝のワイン蒸し  
1300

SHRIMP & MUSHROOMS AJILLO  
海老とキノコのアヒージョ  
900

## BREAD

BAGUETTE  
バゲット 4P  
440

## MAIN DISH (焼き上がりまで 30 分ほどお時間を頂戴致します)

RECOMMENDED BEEF STEAK OF THE DAY  
本日のビーフステーキ 内容は日替わりメニューをご覧ください。  
ASK

ACQUA PAZZA OF THE DAY  
本日のアクアパッツァ 内容は日替わりメニューをご覧ください。  
ASK

PORK SPARE RIBS W/ BBQ SAUCE  
ポークスペアリブ BBQソース  
1650



## PASTA & RISOTTO

CARBONARA W/ TRUFFLE & HALF BOILED EGG  
トリュフがけ 濃厚カルボナーラ 温玉乗せ  
1600

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



## PIZZA

MARGERITA  
マルゲリータ  
970

QUATRO FROMAGGIO  
クアトロフロマggio  
1160

BACON & MUSHROOMS BISMARCK  
ベーコンときのこのビスマルク  
1200

