

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。



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

