

# A LA CARTE



## APPETIZER

Assortment of Appetizers (3 Kinds)

前菜3種盛り合わせ 1,800(税込 1,980)

Shrimp and Hasegawa Mushrooms Ajillo

朝取れとうもろこしの冷製スープと 950(税込 1,045)  
塩水うに

Bacon Cheddar Milk Biscuits with Maple Butter(2P)

ベーコンCHEDDARビスケットと 550(税込 605)  
メープルバター(2P)

Sicilian Green Olives

シチリア産グリーンオリーブ 550(税込 605)

Walnuts and Figs Cream Cheese

くるみどいちじく クリームチーズ 550(税込 605)

Japanese Beef Tartare & Caviar Tart

特選国産牛のタルタルとキャビアの 600(税込 660)  
一口タルト

Mixed Nuts

ミックスナッツ 600(税込 660)

"Merguez" Spicy Lamb Sausage

仔羊のスパイシーメルゲーズ 750(税込 825)

Marinated Octopus and Celery

北海道産水ダコとセロリのマリネ 750(税込 825)

Smoked Marinated Oyster

牡蠣の瞬間スモークマリネ 850(税込 935)

Shrimp and Hasegawa Mushrooms Ajillo

小海老と長谷川マッシュルームの 900(税込 990)  
アヒージョ

Marinated Smoked Salmon

自家製スモークサーモンのマリネ 900(税込 990)

Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ 1,200(税込 1,320)

## SALAD

Caprese Salad with California Burrata Cheese

カリフォルニア産 ブラータチーズの 1,500(税込 1,650)  
カプレーゼ

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Soft Boiled Egg

ロメインレタスと温泉卵の 1,200(税込 1,320)  
シーザーサラダ

Vegan Chopped Salad with Kale and Quinoa

ケールとキノアの 1,200(税込 1,320)  
ヴィーガンチョップサラダ Half 750(税込 825)

Topping Grilled Bacon

※トッピンググリルベーコン +350(税込 385)

## CHARCUTERIE

Charcuterie

シャルキュトリー

3 kinds

1,480(税込 1,628)

ALL 500(税込 550) ——

Prosciutto

プロシュート

Salame Mantovano

マントヴァーノ サラミ

Mortadella

モルタデッラ

## CHEESE

Cheese Plate

チーズ

3 kinds

1,650(税込 1,815)

5 kinds

2,750(税込 3,025)

ALL 550(税込 605) ——

Brie de Meaux

ブリードモー

Mimolette Extra Vieille

ミモレット エクストラ ヴィエイユ

Fourme d'Ambert A.O.P

フルム ダンベール A.O.P

Parmigiano Reggiano

パルミジャーノ レッジャーノ

Comté Extra A.O.C

コンテ A.O.C. エクストラ

Camembert de Normandie

カマンベール ド ノルマンディ

Grana Padano

グラナ パダーノ

# A LA CARTE



## MAIN

*Straw Grilled Beef Sirloin*

特選牛サーロインの藁焼き 100g 3,500(税込 3,850)

*Grilled US Prime Skirt Steak*

USプライムビーフステーキ 150g 2,100(税込 2,310)

*Roasted Japanese Beef Tenderloin Steak*

特選 国産牛フィレ肉の  
ロティ 100g 3,500(税込 3,850)

*Roasted Daisen Chicken*

鳥取県産大山どり  
トマホークのロースト 1/2羽分 1,950(税込 2,145)

*Beef Tenderloin Sandwich with Truffle*

特選牛フィレ肉とトリュフの  
サンドイッチ 2,700(税込 2,970)

*Today's Fish Specials*

本日の鮮魚 ASK

## PASTA & RISOTTO

*Today's Pasta*

本日のパスタ ASK

*Arrabiata*

アラビアータ 1,180(税込 1,298)

*Iberian Bacon Carbonara*

イベリコ豚ベーコンの  
カルボナーラ 1,280(税込 1,408)

*Peperoncino with Botargo and Whitebait*

釜揚げしらすとからすみの  
ペペロンチーノ 1,450(税込 1,595)

*Bolognese*

ボロネーゼ 1,450(税込 1,595)

*Lobster Bisque Risotto*

オマール海老のリゾット  
濃厚なソースビスク 2,500(税込 2,750)

## DESSERT

*Basque Cheesecake with Red Fruits Sauce*

バスクチーズケーキ  
ソースフリユイルージュ 680(税込 748)

*Chocolate Cake and Pistachio Gelato*

ガトーショコラ  
ピスタチオのジェラート 680(税込 748)

*Assortment of Sweets*

小菓子盛合わせ 900(税込 990)

*Baked Alaska Ice Cream Cake*

バイクドアラスカ 1,200(税込 1,320)

*Afternoon Tea Style Dessert*

アフタヌーンティーデザート 3,000(税込 3,300)

LIVE MUSIC FEE 2,000yen (tax in. 2,200yen)

MINIMUM CHARGE 1,500yen (tax in. 1,650yen)

**Stellate**  
Supper Club