

Stellato

SOURDOUGH BREAD

by BARTIZAN BREAD FACTORY

サワードウブレッド (2 pieces) 230 (税込253)
(4 pieces) 450 (税込495)
BUTTER バター 100 (税込110)

APPETIZER

✓ *Seasonal vegetable mousse with seafood, caviar*

魚介と旬野菜のムース
キャビア添え

1,200 (税込 1,320)

✓ *Freshly cut cured ham, Jamón serrano*

切りたての生ハム, ハモンセラノ

1,000 (税込 1,100)

✓ *Ceviche with fresh fish of the day*

本日鮮魚のセビーチェ

1,480 (税込 1,628)

✓ *White squid with tapenade sauce and squid ink vinaigrette*

白烏賊のタップナードソース
イカ墨のヴィネグレット

1,500 (税込 1,650)

VEGETABLE

Seasonal vegetable chopped salad

キノア、カシューナッツ、ドライ克蘭ベリーと
季節野菜のチョップドサラダ

1,100 (税込 1,210)

Seasonal vegetable bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

1,900 (税込 2,090)

✓ *Nicoise salad with housemade tuna and fruit tomato*

自家製ツナとフルーツマトの
ニース風サラダ

1,650 (税込 1,815)

GALETTE

そば粉100%のブルターニュ風クレープガレット

✓ *Egg and cheese*

玉子とチーズのプレーンガレット

800 (税込 880)

Duck confit and potato

鴨のコンフィとジャガイモのガレット

1,050 (税込 1,155)

✓ *Full of mushrooms*

木ノ子を沢山使ったガレット

950 (税込 1,045)

✓ *Salmon and guacamole*

サーモンとワカモレのサラダガレット

1,570 (税込 1,727)

Bacon and egg

ベーコンと玉子のクラシカルガレット

1,200 (税込 1,320)

✓ *Creamy galette with grilled shrimp and scallops*

海老とホタテのグリルを乗せた
クリーミーガレット

2,200 (税込 2,420)

MAIN DISH

✓ *Sauteed Tasmanian salmon, beurre noisette*

タスマニアサーモンのソテー
ソース・ブルノワゼット

1,700 (税込 1,870)

Navarin d'agneau (lamb and tomato stew)

仔羊のナヴァラン風トマト煮込み(110g)

1,800 (税込 1,980)

✓ *White fish poeler and grilled scallops, sauce dugléré*

白身魚のポワレとホタテ貝のグリル
ソース・デュグレレ

2,100 (税込 2,310)

Duck confit, curry flavored walnut crumble

鴨のコンフィ
カレー風味のクルミクランブル

2,000 (税込 2,200)

✓ *Charcoal grilled lamb*

仔羊の炭火焼 ジュ・ダニョ

3,100 (税込 3,410)

✓ *Roasted venison, sauce poivrade*

鹿肉のロースト ソース・ポワヴラード(150g) 3,300 (税込 3,630)

✓ *Charcoal grilled pork chop with sauce japone, mustard, fleur de sel*

ポークチョップの炭火グリル(500g)
ソース・ジャポネ、粒マスタード、フルールドセルを添えて

4,200 (税込 4,620)

✓ *Japanese beef fillet steak, jus de bœuf*

国産牛フィレ肉の炭火グリル
ジュ・ド・ブフ(100g)

4,800 (税込 5,280)

※ソフトオープン期間につき、✓マークメニューのみの提供となります。