

# Appetizer

## Cold

*Freshly cut cured ham Jamón serrano*  
切りたて生ハム ハモンセラノ 1,000(税込 1,100)

*Smoked salmon and chicory salad*  
スモークサーモン アンディーブのサラダ 1,200(税込 1,320)

*Vitello tonnato with seasonal vegetables*  
仔牛のトンナート 季節野菜と共に 1,300(税込 1,430)

*Garden style salad made with over 15 kinds of vegetables*  
15種類以上の野菜を使ったサラダ “庭園風” 1,250(税込 1,375)

*Fruit tomato and snow crab farci with almond cream*  
フルーツトマトとズワイガニのファルシ アーモンドクリーム 1,900(税込 2,090)

## Hot

*Onion gratin soup with truffle-scented baguette*  
オニオングラタンスープ トリュフ香るバケットと共に 900(税込 990)

*Mashroom frit and Parmesan rapée*  
マッシュルームのフリット パルメザンラペ 900(税込 990)

*Scallop and escargot butter gratiner*  
ホタテ貝 エスカルゴバターのグラチネ 1p 950(税込 1,045)  
2p 1,800(税込 1,980)

*Veal and pork trotter viennoise with tomato and garlic harmony*  
仔牛と豚足のヴィエノワーズ トマトとニンニクのハーモニー 1,600(税込 1,760)

*Oyster and shiitake mushroom ravioli with sauce vin blanc lemon scent*  
牡蠣と椎茸のラビオリ ソースヴァンブラン レモンの香り 1,900(税込 2,090)

## SOURDOUGH BREAD

by BARTIZAN BREAD FACTORY

サワードウブレッド (2 pieces) 300 (税込 330)

(4 pieces) 550 (税込 605)

BUTTER バター 100 (税込 110)

## Main Dish

*Poiled sea bream beurre noisette sauce*  
真鯛のポワレ ソースブールノワゼット 2,300(税込 2,530)

*Roast Daisen chicken breasts supreme sauce*  
大山どり むね肉のロティ ソースシュプレーム 2,400(税込 2,640)

*Duck confit hachis parmentier*  
鴨のコンフィ アッシュェパルマンティエ “300g” 2,600(税込 2,860)

*Roast Iwachu pork loin*  
岩中豚ロースのロティ “200g” 3,500(税込 3,850)

*Roast beef skirt steak*  
牛ハラミのロティ “200g” 4,200(税込 4,620)

*Stewed beef cheek in red wine*  
牛ホホ肉赤ワイン煮込み 3,800(税込 4,180)

## Dessert

*Matcha crème brulee*  
抹茶のクレームブリュレ 900(税込 990)

*Hazelnut fondant chocolate with hojicha flavor*  
ほうじ茶香るヘーゼルナッツの  
フォンダンショコラ 1,100(税込 1,210)

*Mont Blanc with rum flavor*  
ラム酒が効いた大人なモンブラン 1,350(税込 1,485)