

A·la·carte

— L.O 22:00 —

Sandwich - サンドイッチ -

たまごのサンド	1,100
自家製タルタルのフィッシュフライサンド	1,300
パテ・ド・カンパーニュサンド	1,700
A5ランク黒毛和牛カツサンド	4,800

Appetizer - 前菜 -

自家製ピクルス	800
きのこスモークサーモンのサラダ	900
ハモンセラーノ 23ヶ月熟成と旬のフルーツ	1,600
海老とほうれん草のキッシュ	800
パテ・ド・カンパーニュ	1,300
チーズ入りオムレツ クリームソース	1,200
国産牛ローストビーフ	1,800
リー・ド・ヴォーときのこのソテー バルサミコソース	1,900
しまね和牛すじ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風	1,900
フォアグラのソテー	2,800
ミニフランスと シャンピニオンバター	400

A·la·carte

— L.O 22:00 —

Soup -スープ-

本日のスープ	900
3日間煮込んで作るクラシックコンソメ	1,200

Main Dish -メインディッシュ-

40～50分程度かかります。
お早めのご注文をお願い致します。

本日の魚のオーブン焼き ブールブランソース	2,200
本日の魚のムニエル 焦がしバターソース	2,800
仔羊肉のロティ メートルドテルソース	3,200
A5黒毛和牛のロティ 赤ワインソース	5,800

Fried/Others -揚げ物・その他-

フィッシュ & チップス	1,200
ウィンザーキーマカレー	1,200
特製シーフードグラタン	1,600
ソーセージ盛合せ	2,200

Sweet -甘味-

りんごのシャーベット	500
自家製クッキー	600
英国式スコーン	800
大山クリームとフルーツのクレームブリュレ	1,100
フォンダンショコラ	1,100

A·la·carte

Sandwich - サンドイッチ -

※テイクアウト可能
※L.O. 22:00

たまごのサンド	1,100
自家製タルタルのフィッシュフライサンド	1,300
パテ・ド・カンパーニュサンド	1,700
A5ランク和牛カツサンド	4,800



Dish - 食事 -

※L.O. 22:00

自家製ピクルス	800
パテ・ド・カンパーニュ	1,300
フィッシュ&チップス	1,200
国産牛ローストビーフ	1,800
特製シーフードグラタン	1,600
パンとバター	400



Sweet - 甘味 -

りんごのシャーベット	500
自家製クッキー	600
英国式スコーン	800
大山クリームとフルーツのクレームブリュレ	1,100
フォンダンショコラ	1,100



Jamón serrano - 生ハム -

ハモン・デ・トレベレス 23ヶ月	小1,100 大1,600
生ハムと旬のフルーツ	小1,600 大2,400
ハモン・イベリコ・ベジョータ 44ヶ月	小3,200 大4,800



Soup - スープ -

クラシックコンソメ	1,200
-----------	-------

3日間煮込んで作る、本物のコンソメスープ。



Bar Food - つまみ・その他 -

ミックスナッツ	700
ピスタチオ	700
オリーブ	700
ドライフルーツ盛合わせ	1,100
レーズンバター	1,100
チョコレート盛合わせ	1,300
チーズ盛合わせ	1,600
ソーセージ盛合わせ	2,200
フルーツの盛合わせ	時価