

# A·la·carte

— L.O 22:00 —

## *Sandwich* - サンドイッチ -

たまごのサンド	900
自家製タルタルのフィッシュフライサンド	1,000
パテ・ド・カンパーニュサンド	1,300
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	700
きのこスモークサーモンのサラダ	800
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	700
パテ・ド・カンパーニュ	1,100
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	1,800
しまね和牛すじ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風	1,800
フォアグラのソテー	2,400
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	800
3日間煮込んで作るクラシックコンソメ	1,100

## 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	900
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	700
大山クリームとフルーツのクレームブリュレ	900
フォンダンショコラ	900

ウィンザー キーマ カレー  
Windsor keema curry

8時間煮込んで作るブイヨンと国産ひき肉使用



900 円

辛さ   マイルド   /   レギュラー   /   ホット

ライス   小盛   /   普通   /   大盛   /   特盛  
          (-20 円)   (0 円)   (0 円)   (+100 円)

ルー   小盛   /   普通   /   大盛  
          (-80 円)   (0 円)   (+200 円)

ランチ限定

特製ポークカレー(中辛)



680 円

大盛 (+100 円)  
温玉トッピング (+70 円)

ミニサラダ                   150 円

りんごシャーベット       150 円

食後のコーヒー           200 円

食後の紅茶               200 円

# 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	900
自家製タルタルのフィッシュフライサンド	1,000
パテ・ド・カンパーニュサンド	1,300
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	700
パテ・ド・カンパーニュ	1,100
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/ハーフ300
英国式スコーン	700
大山クリームとフルーツのクレームブリュレ	900
フォンダンショコラ	900



## Jamón serrano - 生ハム -

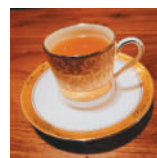
ハモン・デ・トレベレス 23ヶ月	小1,100 大1,600
生ハムと旬のフルーツ	小1,600 大2,400
ハモン・イベリコ・ベジョータ 44ヶ月	小3,200 大4,800



## Soup - スープ -

クラシックコンソメ	1,100
-----------	-------

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/ハーフ350
ピスタチオ	700/ハーフ350
オリーブ	700/ハーフ350
ドライフルーツ盛合わせ	900
レーズンバター	900
チョコレート盛合わせ	1,100
チーズ盛合わせ	1,400
ソーセージ盛合わせ	2,200
フルーツの盛合わせ	時価