

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
きのこと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
ワイ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

ウインザー 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リームブリュレ	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せ	900
レーズンバター	900
チョコレート盛合せ	1,100
チーズ盛合せ	1,400
ソーセージ盛合せ	2,200
フルーツの盛合せ	時価