

SEASONAL SPECIAL

🍴 クレソンとパクチーのローストビーフサラダ
 ~ジュレドレッシング~
 Roast Beef Salad with Watercress and Cilantro 1,580

🍴 鶏レバーのパテドカンパーニュ
 Chicken Liver Pate de Champagne 1,280

🍴 ホタテのカルパッチョ
 ~レモンマスタードドレッシング~
 Scallops Carpaccio with Lemon and Mustard Dressing 1,480

🍴 枝豆のヴィシソワーズスープ
 (温製 or 冷製をお選びください)
 Edamame Vichyssoise Soup (Hot or Cold) 980

🍴 あさりとムール貝のワイン蒸し
 Steamed Clams and Mussels with Wine 1,280

🍴 しらすと温泉卵のアヒージョ
 Ajillo White Bait and Soft boiled Egg 1,280

🍴 ベジタブルピザ ~季節の野菜~
 Seasonal Vegetable Pizza 1,580

🍴 筍と海老・彩り野菜のフリット
 Bamboo Shoot, Shrimp and Vegetable Fritters 1,560

🍴 ボロネーゼパスタ ポルチーニ風味
 Bolognese Pasta with Porcini Mushroom flavor 1,380
 (フィットチーネ生パスタ使用)

🍴 渡り蟹のトマトクリームパスタ
 Tomato Cream Pasta with Crab 1,480
 (フィットチーネ生パスタ使用)

🍴 ナシゴレン 'Nasi Goreng' Indonesian Fried Rice 1,380

🍴 ポークチョップ ~塩とレモンで~
 Pork Chops with Solt and Lemon 1,800

🍴 ブラックアングス牛ロース肉のソテー
 フォンドヴォー風味 クリームソース添え
 Sauteed Black Angus Beef with Cream Sauce 2,180



鶏レバーのパテドカンパーニュ

しっとりとした滑らかなお肉の食感が特徴のパテ。
 特に赤ワインとの相性が抜群です。



ホタテのカルパッチョ

レモンマスタードドレッシングの
 さわやかな風味。
 白ワインと好相性、ぜひお試しください。



ベジタブルピザ ~季節の野菜~

季節の色々なお野菜をのせた
 ヘルシーなトマトソースピザです。



ポークチョップ ~塩とレモンで~

グリル野菜と共に温かいうちに
 お召し上がりください。



ブラックアングス牛ロース肉のソテー

ディナーメニュー人気ナンバーワン!
 ビール、ワインと一緒に
 ぜひお召し上がりください。



ナシゴレン

甘辛くスパイシーな海老入りの
 インドネシア風ナシゴレン。
 自家製ピクルスとえびせん付き。