

SEASONAL SPECIAL

🍴	ボイル野菜のガドガドサラダ	Boiled Vegetables Salad Indonesian Style	980
🍴	牛もも肉のカルパッチョ	Beef Thigh Carpaccio	1,380
🍴	鶏レバーのパテドカンパーニュ	Chicken Liver Pate de Champagne	1,280
🍴	あざりとムール貝のワイン蒸し	Steamed Clams and Mussels with Wine	1,280
🍴	マッシュルームとオクラのアヒージョ	'Ajillo' with Mushroom & Okra	1,280
🍴	シーフードクリームのパイスープ	Pie Soup with Cream Seafood	1,280
🍴	ボロネーゼパスタ ポルチーニ風味	Bolognese Pasta with Porcini Mushroom flavor	1,380
🍴	渡り蟹のトマトクリームパスタ	Tomato Cream Pasta with Crab	1,480
(上記のパスタ2種はフィットチーネ生パスタを使用しております。)			
🍴	ナシゴレン	'Nasi Goreng' Indonesian Fried Rice	1,380
🍴	鴨とキノコのロースト 和風ソース	Roast Duck and Mushroom with Japanese Style Sauce	1,880
🍴	ブラックアンガス牛ロース肉のソテー	Foie Gras Beef with Cream Sauce	2,180
	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	



シーフードクリームのパイスープ
牡蠣と海老、小柱が入ったクリームスープ。
パイ生地で蓋をして焼き上げました。



鶏レバーのパテドカンパーニュ
しっとり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。



あざりとムール貝のワイン蒸し
白ワインとバター、イタリアンセリの香りで蒸しあげました。



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。



ブラックアンガ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
濃厚なクリームソースと共に召し上がり下さい。



鴨とキノコのロースト 和風ソース
鴨の旨味も入ったバター醤油の風味が
豊かなソースでどうぞ。