

A la Carte

スペイン産生ハムとイベリコチョリソー ¥2,300
モルタデッラの盛り合わせ
Assorted Raw Ham, Chorizo Iberico and Mortadella Ham

チーズセレクション ナッツとドライフルーツ 2,000
アカシア蜂蜜添え
Assorted Cheese with Nuts and Dried Fruit

シェフの厳選野菜 バーニャカウダ 1,500
Bagna Cauda

クラシックシーザーサラダ 1,700
Caesar Salad

季節のミックスサラダ 1,500
Seasonal Mix Salad

ドライフルーツ 1,300
Dried Fruits

チョコレート盛り合わせ 1,200
Assorted Chocolate

オリーブ盛り合わせ または ミックスナッツ 1,000
Assorted Olives Mixed Nuts

自家製 彩り野菜のピクルス 1,000
Vegetable Pickles

フルーツ盛り合わせ 2,600
Assorted Fruits

ミックスベリーのパフェ 1,500
Mixed Berries Parfait

本日のジェラート 1,000
Today's Gelato

アニバーサリーデザート
Anniversary Dessert

¥2,200



※写真はイメージです。

黒毛和種和牛ロースの備長炭炙り 和風ソース Grilled Wagyu Loin with Japanese Sauce	(80g) ¥9,800
ニュージーランド産牛フィレ肉の備長炭炙り Grilled NZ Beef Tenderloin	(80g) 3,800 (160g) 7,600
アメリカ産牛サーロインの備長炭炙り Grilled US Beef Sirloin	(80g) 3,000 (160g) 6,000
5種ソーセージのプランチャ シュールージュマリネ添え 5 kinds Grilled Sausages	2,500
フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries	2,300
フライドポテト トリュフ塩添え French Fries with Truffle Salt	1,300
シェフのおすすめパスタ Today's Pasta	2,000~
ボローニャ風 スパゲッティーニ Spaghettini Bolognese	2,200
アメリカンクラブハウスサンド フライドポテト添え American Clubhouse Sandwich	2,300

料金には消費税及びサービス料が含まれております。
All prices include consumption tax and a service charge.

Seasonal Recommend Dish



ふくいサーモンのムニエル
グルノーブル風

¥2,400

Meuniere of Fukui Salmon trout
Grenoble Style



北陸産鰯のインパデッラ 冬野菜添え
柚子ブールブランソース

¥2,800

Sauteed Hokuriku Yellowtail and
Yuzu Beurre Blanc Sauce



福井白山ポークのグリリアータ
福井県産鯖へしこを使ったサルサヴェルデ

3,200

Grilled Fukui Hakusan Pork
Salsa Verde



越前鶏のルーロ 九頭竜まいたけと
モリーユ茸入りシュブレードソース

3,600

Echizen Chicken Galantine with
Maitake and Morel Mushrooms in Supreme Sauce



とみつ金時のブリュレと柿のタタン
バニラアイスに羽二重餅と金箔を添えて

2,300

Sweet Potato Brulee and Persimon Tatin with Vanilla Ice Cream

料金には消費税及びサービス料が含まれております。

All prices include consumption tax and a service charge.