

Steak

葡萄牛 サーロインステーキ～果実香るジューシーグリル～250g ¥5,800

Grape-fed Beef Sirloin Steak～Juicy Grill with Fruity Aroma～

葡萄を飼料にして育った希少な葡萄牛は、肉質がやわらかく、ほのかな果実味が特徴。250gの食べ応えあるサイズで、一口目から溢れる肉汁と旨みが広がります。赤ワインとの相性も抜群な極上ステーキです。

熊本黒毛和牛 イチボ～とろける赤身のご褒美～150g

¥4,800

Kumamoto Black Wagyu(aitchbone)～Melt-in-the-mouth Lean Luxury～

和牛の中でも希少なイチボ部位を使用し、口に入れた瞬間に広がる柔らかさと旨みが格別です。脂のキレもよく、上質な赤みの美味しさを存分に堪能できます。

ラムチョップのグリルローズマリー風味 (2ピース)

¥4,200

Grilled Rosemary Lamb Chops (2piece)

骨付きの柔らかいラム肉をローズマリーと共にじっくりと焼き上げ、香り高くジューシーな仕上がりに。ラム特有の風味を残しながらもクセがなく、ワインとの相性も抜群な一皿です。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Appetizers

季節野菜の自家製ピクルス

¥750

Homemade Seasonal Pickles

旬の野菜を使用し、爽やかな酸味と彩り豊かに仕上げた自家製ピクルス。前菜としてはもちろん、ワインの箸休めにもぴったりの爽やかな一品。

オリーブのマリネ

¥650

Marinated Olives

数種類のオリーブを厳選し、ハーブとオイルでじっくりマリネ。香り豊かなおつまみとしてお楽しみください。

キャロット・ラペ～爽やかな柑橘香るフレンチ仕立て～

¥600

Grated Carrot Salad～French style～

細かく刻んだ人参を爽やかなビネグレットでマリネした、フランスの定番サラダ。ほんのりとした酸味と自然な甘みが口の中をリフレッシュしてくれる、前菜にぴったりの一品です。

鶏のガランティエヌ～ハーブ香るロール仕立て～

¥770

Chicken Galantine ～Herb-rolled Cold Dish～

ハーブで風味づけした鶏肉をしっかりとロール状に仕立て、冷製仕上げにした上品な一品。

パテ・ド・カンパーニュ～スパイス香るフレンチクラシック～

¥950

Pâté de Campagne～Spice-scented French Classic～

粗挽きの豚肉とスパイスを使用したフランス伝統の味わい。重層的な風味と旨みで、ワインとの相性も抜群です。

カリフォルニアボール

¥660

California Ball

イタリアンのアランチーニ（ライスコロッケ）をアボカドと共にカリフォルニア風に。気軽なおつまみとしても楽しめる、ユニークな小皿です。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Appetizers

“シェフ セレクション”前菜3種の盛り合わせ（お1人様盛り） ¥1,100

Assorted Appetizers (3varieties)“Chef’s Selectuon”

その日のおすすめからシェフが選んだ3種の前菜を一皿に。
味・香り・食感のバリエーションを一度に楽しめる、食事の始まりにぴったりなセットです。

シャルキュトリー・セレクション（ハムの盛り合わせ） ¥1,450

Charcuterie Selection-Assorted Ham Platter-

厳選した数種類のハムを彩り豊かに盛り合わせた、贅沢なシャルキュトリープレート。
ワインのお供にも、食事のスタートにも最適です。

チーズの盛り合わせ(3種)“Fromage Voyage” ¥1,800

Assorted Cheeses Platter (3varieties) “Fromage Voyage”

世界各地の個性豊かなチーズを3種セレクト。
味わいの旅を楽しめるような、香りと余韻を堪能できる盛り合わせです。

クラブケーキ～香ばしく焼いた贅沢蟹の身～ ¥2,300

Crab Cakes ～Golden Seared Crab Delight～

たっぷり蟹肉を使用し、外はカリッと香ばしく、中はふんわりジューシーに。
旨みが凝縮された贅沢な海の味を堪能できます。アメリカヌソース（甲殻類をじっくり煮出し、白
ワイン・香味野菜・トマトで丁寧に仕上げたフランス生まれの濃厚ソース。

天使海老のアヒージョ～ガーリックの香り～ ¥1,850

Angel Shrimp Ajillo～Garlic-scented Temptation～

ふりふりの天使海老をガーリックオイルでじっくり煮込んだ、人気のアヒージョ。
熱々の状態で提供される香り豊かなメニューは、バゲットとの相性も抜群。

ハーブのポテトフライ ¥850

Herb Seasoned French Fries

外はカリッと中はホクホク。様々なハーブで仕上げた、
一口食べたら止まらないクセになるサイドメニュー。

バゲット (2ピース) ¥350

Baguette (2pieces)

※上記の価格は全て税込の金額となります

Salad

シーザーサラダ～チーズとベーコンたっぷり～ ¥1,430

Caesar Salad～Loaded with Cheese & Bacon～

ロメインレタスにたっぷりのグラナパダーノチーズとカリカリベーコンをトッピング。
自家製シーザードレッシングで仕上げた、食べ応えのあるクラシックサラダ。

グリーンサラダ～ビネグレット香る爽やか仕立て～ ¥990

Garden Green Salad～Refreshing Vineigrette～

みずみずしい季節の野菜に自家製ビネグレットドレッシングを和えた、シンブルながらの飽きのこない定番サラダ。

Soup

クラムチャウダー～濃厚クリーミーな海の味わい～ ¥750

Clam Chowder～Rich Creamy Seafood Flavor～

あさりの旨み、野菜の甘み、さらに鶏の旨みもプラスした、コクのあるクリーミーなスープ。
体の芯から温まる癒しの一杯。

Pasta

ラグーパスタ～赤ワイン香る贅沢仕立て～ ¥1,600

Beef Ragù Pasta～Red Wine Slow～simmered Sauce～

牛肉を赤ワインでじっくり煮込み、旨みがぎゅっと詰まったラグーソース。
パスタに絡めて味わう贅沢な一皿。ワインとの相性も抜群です。

※上記の価格は全て税込の金額となります

Dessert

クレームブリュレ〜カリッと香ばしいご褒美〜

¥1,300

Crème Brûlée〜Caramelized Delight〜

滑らかなバニラカスタードの上に、キャラメリゼのパリッとした食感。
食後の至福のひとつを演出します。

アップルコブラー〜焼きりんごとクランブル〜

¥990

Apple Cobbler〜Warm Cinnamon Baked Apple〜

シナモン香る焼きりんごに、サクサクのクランブルをトッピング。
温かいデザートにアイスを添えて、心温まる甘さです。

テリーヌショコラ〜濃厚カカオの口どけ〜

¥950

Chocolate Terrine〜Velvety Drak Indulgence〜

上質なカカオを使用した濃厚でなめらかなチョコレートテリーヌ。
チョコレート好きにはたまらない、深い余韻が続く贅沢なスイーツ。

シトラス・チーズケーキ

¥800

Citrus Cheesecake

爽やかなオレンジの香りが広がるチーズケーキ。
クリームチーズのなめらかなコクに、柑橘の優しい酸味と香りが重なり、
口の中に軽やかな余韻を残します。上品な甘さの一皿です。

※上記の価格は全て税込の金額となります