



冷菜・オードブル

hors d'oeuvre

— 値段表記 (000) は
お一人様限定サイズ料金です —

salad.etc..

みざんサラダ — 人参・牛蒡、林檎・茸、春菊・レタス・ミニトマト —	980 (500)
炙り牛タンとクルミのグリーンサラダ — ゴルゴンゾーラドレッシング —	1180 (600)
真鯛カルパッチョとセリ、グレープフルーツ — ふきのとうのタブナード —	1280 (780)
生ハムメロンとカマンベールチーズムース — バジルとミント風味 —	1180 (600)
真タコと山ウドのトマトマリネ — ベルガモットガスパチョソース —	980 (500)
自家製ピクルス	600 (400)
キャロットラペ — オレンジ風味 —	600 (400)
いぶりがっこオリーブチーズ	880 (450)
トリュフジャイアントコーン	680
チーズ盛り合わせ — ミモレット・フェタ・ジェラールブルー・カマンベール —	1280 (650)
つまみ盛り合わせ — ナッツ・チョコ・ドライフルーツ・バナナチップ等 —	1000

肉の冷菜



charcuterie

パテドカンパーニュ
フロマージュドテート
コッホサラミ
鴨ロース燻製
鶏ハム等が盛り込まれています

自家製シャルキュトリー盛り合わせ — 3名様盛できます —	1580~ (790)
パテドカンパーニュ — フランス式豚の田舎風パテ —	800 (550)
猪リエットと人参のムースのタルティーヌ — 熟成黒ニンニク —	1ケ580
フォアグラ冷製と自家製フィナンシェ — スパイス香 —	1ケ580
白とろレバー — 炭とゴマ風味 —	1ケ300
おいしい切り立て生ハム — 14か月熟成ハモンセラーノ —	1280
ご一緒に焼きたてバケット — 焼き上げのお時間7-8分頂きます —	1ケ350

pasta & rice 丼に

— 淡路麺業のもちもち生パスタ — トマトスパゲッティ	980
	大盛り1470
— 淡路麺業のもちもち生パスタ — 牡蠣ときのこ、春菊のスパゲッティ	1780
	大盛り2670
鴨UMAMIガーリックライス	800
	大盛り1200

dessert fait maison

— しっとり — ガトーショコラとブドウのアイス	580
— ビタースイート — エスプレッソパンナコッタ	580
苺のクレームブリュレと 塩マスカルポーネアイス — ハーブのリキュールをかけて —	580

ご一緒にコーヒーやアールグレイティー、デザートワインもどうぞ♪

— 表示価格は税込です —