



冷菜・オードブル

hors d'oeuvre

ー値段表記(000)は
お一人様限定サイズ料金ですー

salad.etc..

みざんサラダ 880
ー人参・牛蒡・林檎・茸・春菊・レタス・ミニトマトー (450)

炙りベビーホタテと胡桃、林檎、きのこ、
ゴルゴンゾーラサラダ 980
(580)

皮付きを丸焼きした
ヤングコーンととうもろこしのタルト 1カット480
ーゴルゴンゾーラ風味ー

真アジのカルパッチョとグレープフルーツ 980
(580)
ー大葉、茄子のビュレ添えー

いちじく
無花果とマッシュルームと 1280
マスカルポーネチーズ (680)
ーエスプレッソ風味ー

自家製ピクルス 600
(400)

いぶりがっこクリームチーズ 900
(500)

チーズ盛り合わせ 1000
(550)
ーミモレット・ボンレベック・ジェラルブルー・カマンベールー

つまみ盛り合わせ 900
ーナッツ・チョコ・ドライフルーツ等ー

pasta & rice 〆に

ーシンプルフレッシュー
トマトスパゲッティ 800
大盛り1200

釜揚げシラスと大葉のペペロンチーノ 880
大盛り1300

自家製ミートのタコライス 800
大盛り1200

ー表示価格は税込ですー

肉の冷菜



charcuterie



パテドカンパーニュ
フロマーージュドテート
コッホサラミ
鴨の燻製
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 1480～
(780)
ー3名様盛できますー

蝦夷鹿の藁スモーク、
ビーツ春菊のサラダ仕立て 1200
ーブルーベリーとレーズンソースー

パテ ド カンパーニュ 800
(550)
ーフランス式豚の田舎風パテー

おいしい切り立て生ハム 1000
ー14か月熟成ハモンセラーノー

白とろレバー 1ケ300
ー炭とゴマ風味ー

フォアグラ冷製と自家製フィナンシェ 1ケ400
ースパイス香ー

一緒に焼きたてバケット 1ケ350
ー焼き上げのお時間7ー8分頂きますー

dessert fait maison

白桃コンポートとプチフレンチトースト 680
ーココナッツ風味ー

ガトーショコラとフランボワーズアイス 580

焼き茄子のクレームブリュレと
ピスタチオアイス 580

おまかせデザート盛り合わせ 1580

一緒にコーヒーやアールグレイティーもどうぞ♪