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 …… 980
－人参・牛蒡、林檎・茸、春菊・レタス・ミニトマト－ (500)

炙り牛タンとエンダイブ、クルミのサラダ
ゴルゴンゾーラソース …… 1280 (700)

真鯛カルパッチョとセリ、焼きミカン …… 1100
－オレンジヴィネグレット、カルダモン－ (580)

グリルした
柿のカルパッチョとカマンベールムース …… 1000
－カカオとバニラ風味－ (580)

真タコと山ウドのトマトマリネ …… 980
－ベルガモットガスパチョソース－ (500)

自家製ピクルス …… 600 (400)

キャロットラペ …… 600
－オレンジ風味－ (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 …… 1280
－ミモレット・フェタ・ジェラールブルー・カマンベール－ (650)

つまみ盛り合わせ …… 1000
－ナッツ・チョコ・ドライフルーツ・バナナチップ等－

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 1580～
－3名様盛できます－ (790)

パテ　ド　カンパーニュ …… 800
－フランス式豚の田舎風パテ－ (550)

猪リエットと人参のムースのタルティーヌ …… 1ケ580
－熟成黒ニンニク－

フォアグラ冷製と自家製フィナンシェ …… 1ケ580
－スパイス香－

白とろレバー …… 1ケ300
－炭とゴマ風味－

おいしい切り立て生ハム …… 1280
－14か月熟成ハモンセラーノ－

ご一緒に焼きたてバケット …… 1ケ350

－焼き上げのお時間7－8分頂きます－

pasta &rice　〆に

－淡路麺業のもちもち生パスター
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ー
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

－表示価格は税込です－

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 …… 580
－ハーブのリキュールをかけて－

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♪