



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 ー人参・牛蒡、林檎・茸、春菊・レタス・ミニトマトー	880 (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)
真鯛カルパッチョとセリ、焼きミカン ーオレンジヴィネグレット、カルダモンー	1100 (580)
いちじく 無花果とマッシュルームと マスカルポーネチーズ ーエスプレッソ風味ー	1280 (680)
つぶ貝トマトサルサ ーきゅうりとバジルでさっぱりー	880 (480)
自家製ピクルス	600 (400)
キャロットラペ	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 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	1000 (550)
つまみ盛り合わせ ーナッツ・チョコ・ドライフルーツ等ー	900

pasta & rice

めに

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
牡蠣ときのこ、春菊のスパゲッティ	1580 大盛り2380
鴨UMAMIガーリックライス	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 ー3名様盛できますー	1480~ (780)
パテ ド カンパーニュ ーフランス式豚の田舎風パテー	800 (550)
ースパイス香ー フォアグラ冷製と自家製フィナンシェ	1ケ400
白とろレバー ー炭とゴマ風味ー	1ケ300
おいしい切り立て生ハム ー14か月熟成ハモンセラーノー	1000
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

ー自家製ー アールグレイアイスと シャインマスカット ーアールグレイジュレとアーモンド添えー	580
ガトーショコラとブドウのアイス	580
リンゴとサツマイモもパリブレスト ーカルダモン風味ー	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♪