

Chef's recommended à la carte menu

シェフおすすめアラカルトメニュー



① ホタルイカと筍 菜の花のジェノベーゼ
Firefly squid and bambooshoot canola blossoms genovese

下記より好きなパスタをお選びください。

Please choose your pasta

- ・フィットチーネ *Fettuccine*
- ・ニョッキ (おすすめ) *Gnocchi*
- ・スパゲッティ *Spaghetti*

3,036円

② サクラエビと春キャベツ 生ハムと焼きモッツアレチーズ添え
*Sakura shrimp and spring cabbage with
raw ham and mozzarella cheese*

下記より好きなパスタをお選びください。

Please choose your pasta

- ・フィットチーネ (おすすめ) *Fettuccine*
- ・ニョッキ *Gnocchi*
- ・スパゲッティ *Spaghetti*

3,036円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Roast Beef Dinner Course

ローストビーフ ディナーコース



アミューズ4種

Chef's Seasonal Appetizers Plate

サラダメランジェ

Salad Mélange

マグロのポワレ アボカドのフリットと焼きねぎのサラダ添え
Pan fried tuna with avocado frit and grilled leek salad

ローストビーフ シングルカット (200g)

Roasted beef single cut

シェフおすすめデザート

Chef's suggestion dessert

コーヒー

coffee

12,650円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Light French dinner



ライトフレンチディナー

6,325円

アミューズ2種
Chef's Seasonal Appetizers Plate

ワンプレートスタイル
One plate style

帆立貝と鯛のポワレ カダイフとタップナード添え
*Pan fried scallops and sea bream
with kadaif and tapenade*

グリルビーフ グリーンペッパーソース
Grilled beef green pepper sauce

五穀米のリゾット 温泉卵添え
Risotto of five grain rice with hot spring egg

シャーベットとフルーツ
Assorted fruits & sherbet

コーヒー
Coffee

Casual French dinner



カジュアルフレンチディナー

8,855円

アミューズ3種
Chef's seasonal appetizers plate

サラダメランジェ
Salad Mélange

右記メインディッシュより
お好きな料理を1品お選びください。
Please select one item from main dish

シェフおすすめデザート
Chef's suggestion dessert

コーヒー
coffee

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Main dish メインディッシュ

ハンバーグステーキ マッシュルームソース

Steak / Hamburger, mushroom sauce

たっぷりのマッシュルームソースと、ナイフを入れた瞬間にあふれる肉汁とともに肉の旨味をお楽しみください。

3,415円

ビーフ サーロインステーキ ガーリックソース

Steak / Beef sirloin, roasted garlic sauce

シェフのおすすめ、ミディアム・レアで。

グレービーソースにニンニクのビュレ加えた人気のソースとともにお召し上がりください。

4,554円

ビーフ リブローズのグリル グレービーとマスタード

Grill / Beef spencer roll, gravy & mustard

じっくりと網焼きしたリブローズにディジョンマスタードをたっぷりと付けて食べるのが、ビストロ料理の定番です。

5,186円

ビーフ ヒレスステーキ マデラソース

Steak / Beef tenderloin, madeira wine sauce

じっくりと煮詰めたマデラ酒とフォン・ド・ヴォーのソースとともに、肉本来の旨味をお楽しみください。

5,186円

ローストビーフ シングルカット

Roasted beef single cut

国産牛肉のリブローズ、時間をかけて低温でじっくりとローストし肉の旨味を閉じ込めました。

トリュフ醤油、グレービーソースとともにお肉の味をお楽しみください。

5,692円



※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



オマール海老と帆立貝のグラタン
Gratin of Canadian lobster and scallops

3,921円

ほうれん草の上に海老と帆立貝、キノコを敷きつめて、白ワインのクリームソースで焼き上げました。
最後のソースまでバケットに染み込ませながらお召し上がりください。



マグロのポワレ
アボカドのフリットと焼きねぎのサラダ添え
Pan fried tuna with avocado frit and grilled leek salad

4,174円

マグロのテールや頬の部位をポワレし、マグロからでた旨味を余すことなくソースに。ニンニクやパセリを使用したエスカルゴバターソースと2種類のソースでマグロのポワレをお楽しみください。



シーフード“ブレゼ & ロースト”

鱈、海老、帆立貝、イカ、オリーブ、ドライトマト

“Braisé & Roast” seafoods, buttered mussel bouillon / cod, prawn, scallop, squid, mussel, olives, dried tomato and vegetables

4,174円

フランス郊外の港町で出会える一品。ソースにも魚介の旨味を閉じ込め、味が凝縮され素材を引き立てます。



ブイヤベース ルイユ添え

オマール海老、真鯛、海老、帆立貝、イカ、ムール貝

“Bouillabaisse” seafoods and mussel bouillon / lobster, sea bream, prawn, scallop, squid, mussel

5,186円

オマール海老や真鯛など様々な魚介類を香味野菜で煮込んで仕上げた、南フランスの代表的な料理。
ニンニクと唐辛子ベースの「ルイユ」とともにお召し上がりください。

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



エスカリヴァダ ロメスコソース (野菜ロースト)

Escalivada / seasonal vegetables roasted, sauce romesco

クルミとアーモンドが香ばしく力強いロメスコソースとともに。野菜がご馳走となります。

2,656円

クスクス・ロワイヤル 仔羊、チキン、チョリソー、野菜、仔羊煮込み

Couscous royal / lamb, chicken, chorizo, vegetables and stewed lamb

小さな粒の pasta、クスクス。フランスでは煮込み料理の付け合わせとして定番です。

豪快な串焼きの肉や野菜、クスクスに仔羊の煮込みをかけてお召し上がりください。

辛味がお好みの方は、ハリッサと言われる唐辛子と一緒にどうぞ。

4,174円

骨付き仔羊肉のグリル ローズマリー風味のグレービー

Grill / Rack of lamb, rosemary flavored gravy

オーストラリア産の柔らかい仔羊肉。骨のまわりのお肉までじっくり味わってください。

4,554円

国産牛肉の赤ワイン煮込み

Stewed Japanese beef rib, red wine sauce

ブルゴーニュ地方のワインで煮込んだ伝統料理ブッフ・ブルギニョン。

じっくりと煮込まれたワインの持つ奥深さが味わえます。

5,186円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

アミューズパレット & サラダメランジェ

〈 平日限定 *Weekday only* 〉



※写真はイメージです。

まるで絵の具のパレットのように鮮やかに、美味しさを少しずつ、贅沢に味わえるアミューズです。

シェフの遊び心をつめ込んだパレットと人気のサラダメランジェをワインとともに軽やかに、

メインディッシュとともに組み合わせて、お二人でシェアでもお楽しみいただけます。

3,795円

オリーブとドライトマトのマリネ	1,391円
<i>Marinated Green and Black Olives, Dried Tomato</i>	ハーフ 885円
生ハムとサラミの盛合せ	2,656円
<i>Assorted Delicatessen Platter (Prosciutto, Salami, Grissini and Pickles)</i>	ハーフ 1,644円
パテ ド カンパーニュ サラダ、グリッシーニとピクルス	
<i>Country-Style Pate (Salad, Grissini, and Pickles)</i>	2,150円

Salad サラダ

サラダメランジェ	
<i>Salad Melange</i>	1,644円
コンビネーションサラダ	
<i>Combination Salad</i>	
<i>Lettuce, Tomato, Onion, Cucumber, Endive, Broccoli, Mushroom</i>	1,644円
シーザーサラダ	
<i>Caesar salad / Chicken, romaine lettuce, parmigiano, Bacon, Crouton</i>	2,024円

Soup スープ

野菜のクリームスープ	
<i>Vegetable cream soup</i>	1,138円
スープ・オウ・ピストウ	
<i>Soup au Pisto</i>	1,391円

Cheese チーズ

チーズ盛合せ / ドライフルーツ	
<i>Assorted cheese / dried fruits</i>	3,162円
	ハーフ 2,024円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Pasta スパゲッティ



スパゲッティ ブロッコリーとアスパラガス、
生ハムのペペロンチーノ

*Spaghetti aglio e olio Broccoli, asparagus, tomato,
garlic, chili, prosciutto, parmigiano*

3,036円

スパゲッティ ペスカトーレ

*Spaghetti Pescatore Shrimp, scallop, squid & mussels,
parmigiano, tomato sauce*

3,036円

スパゲッティ スモークサーモンのクリームソース

Spaghetti Smoked salmon & Spinach cream sauce

3,036円

Pilaf ピラフ



シーフードピラフ

Seafood Pilaf Shrimp, scallop, squid and mussels

3,036円

ガーリックピラフ 牛肉のサイコロステーキ添え

Garlic Pilaf "Mouth Watering" Pilaf & Diced Beef Steak

3,036円

Curry カレー

ビーフ カレーライス & スモールサラダ

Beef Curry, steamed rice, small salad

3,036円

シーフード カレーライス & スモールサラダ

Shrimp & Scallop Curry, steamed rice, small salad

3,036円

ベジタブル カレーライス & スモールサラダ

Vegetable Curry, fried poached eggs, steamed rice, small salad

3,036円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.

Sandwich サンドウィッチ



ミックスサンドウィッチ
Sandwich roast beef, ham & veggies 2,530円

ベジタブルサンドウィッチ
Sandwich tomato, lettuce & potato 2,530円

クラブハウスサンドウィッチ
Clubhouse sandwich 2,783円

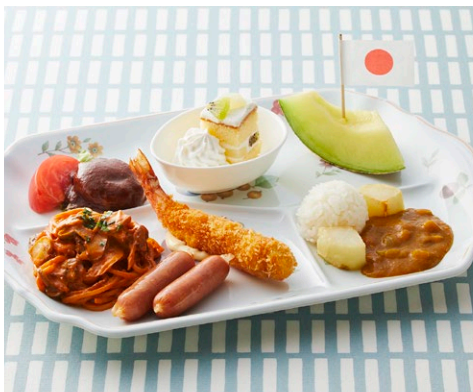
ダブルバーガー
プラス379円でチーズ、またはグリルベーコンを追加できます
Double hamburger /
Cheddar cheese, or grill bacon +JPY379
3,162円

Pizza ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ Pizza "Margherita" 2,656円

ピッツァ クワトロフォルマッジ Pizza Quattro Formaggi 2,656円

Child's menu お子様メニュー



お子様プレート
ハンバーグ、海老フライ、ナポリタン、カレーライス、サラダ、ケーキ
Child's meal Junior hamburger steak,
deep fried shrimp, pasta, curry & steamed rice
2,024円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



抹茶のタルトショコラ
ミルクアイスクリーム添え

Green tea chocolate tarte with milk ice cream

1,897円



バイクドチーズケーキに
クレームダンジュを乗せて

Baked cheese cake with "crêmet d'Anjou"

1,897円



クレームブリュレ

Crème Brûlée : scorched custard cream

1,644円

アイスクリーム&シャーベット

6種より3種お選びください(バニラ・抹茶・イチゴ・ラズベリー・ミルク・オレンジ)

A selection of ice cream & sherbet

3scoops from a selection of 6 flavors (Vanilla, Green tea, Strawberry, Raspberry, Milk, Orange)

1,644円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.



モンブラン

Mont blanc

1,897円



パannaコッタと赤いフルーツのコンポート

Panna cotta, fruit compote

1,897円



シフォンケーキサンド

お好みのアイスクリームで

アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・イチゴ)

Ice cream sandwich /
Please select one flavors
(Vanilla, Green tea, Strawberry)

1,897円

ケーキ各種 (席にお持ち致しますのでお選びください) Various cakes

695円より

フルーツ盛合せ Assorted fruits

2,783円

※料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

※産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。/ 米はすべて「国産米」を使用しております。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. / All rice is domestically produced.
