

Fish / お魚料理

*Pan roasted Scallops with Buttre Source*

ホタテ貝のポワレ 軽いバターソース

¥1,600

*Stone Scorh Sea Bream with Perno Source*

真鯛の石焼 伝統的なペルノーソース

¥1,800

*Today's Fish*

産地直送 本日の鮮魚 シェフのおまかせで…  
ウェイターにお尋ねください。 / ASK !

Meat / お肉料理

*Grilled "DATE"Chicken and Vegetable  
with Natural Salt*

伊達鶏と野菜のグリル

フランス産ナチュラルソルト添え

¥1,600

*Steamed Herb Pork*

ハーブ豚肩ロースのココット蒸し焼き

¥1,800

*Stewed Beef a Cheek with Red Wine*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

ポテトピューレ添え

¥1,800

*Rosted Duck with Red Wine Source*

フランス産 鴨胸肉のロースト

赤ワインソース

¥1,800

*Beef Steak and Fried Potatoes*

和牛の定番ステーキ フライドポテト添え

¥2,300

*Today's Meat*

本日のお肉料理

ウェイターにお尋ねください。 / ASK !

Pasta / パスタ

*Crab Meet Pasta*

*with Tomato Cream Sauce*

渡り蟹のトマトクリームソース

¥1,200

*Penne with Bleu Cheese Sauce*

ペンネ 胡桃とブルーチーズのソース

¥1,200

*Spaghetti Vongle Bianco*

スパゲティー ボンゴレ ピアッコ

¥1,000

*Spaghetti Boronese*

スパゲティー ボローニャ風 ミートソース

¥1,200

*Tday's Pasta*

本日のパスタ

ウェイターにお尋ねください。 / ASK !

Dessert / デザート

*Cream Brulee*

クレーム ブリュレ

¥500

*Apple Pie with Vanilla Ice Cream*

定番のアップルパイ バニラアイス添え

¥550

*Cheese Cake*

ベイクドチーズケーキ

¥500

*Home made Tart*

本日の自家製タルト

¥450

*Special Ice Cream*

本日のアイスクリーム

¥450

*Special Dessert*

本日のデザート

¥450

