

DINNER * FRENCH * A LA CARTE



since 2018

Dinner Menu



Course Menu

～シェフのおまかせコース料理～

amuse-bouche

始まりの小さなお料理 4種

お出迎えは、4つの個性で

deuxieme

温製ロワイヤルと魚貝のカレークリームソース

洋風茶碗蒸しにスパイシー魚介ソースを

troisieme

生ハムと自家製ピクルスのプティ ポ

小さな壺にお野菜と生ハム

potage

季節のポタージュ

旬の素材をクリーミーに

bucket

バケット

poisson

本日のお魚の料理

新鮮なお魚を堪能できる シェフひらめきの一品

rivend

九州産ポークのトマトカスレー

フランス南西部の田舎料理を“えすと風”にアレンジ

dessert

デザートバリエ6～シス～

お楽しみデザートはバラエティー豊かに

coffee

コーヒーor紅茶

3,800_{yen}

税込4,104円



※写真はイメージです
季節や仕入れによりお料理の内容は異なります

Side Menu

お食事と一緒に

バケット 1/2 本 280 円 税込 ¥302

本日のスープ..... 500 円 税込 ¥540

きのこ小海老の和風リゾット... 700 円 税込 ¥756

彩り野菜の自家製ピクルス... 600 円 税込 ¥648

ベーコンとトマトのリゾット... 700 円 税込 ¥756

グリーンサラダ..... 500 円 税込 ¥540

シーザーサラダ..... 800 円 税込 ¥864

トッピング リゾット チーズ ON 150 円+税



彩り野菜のピクルス 600 円 + 税



グリーンサラダ 500 円 + 税



シーザーサラダ 800 円 + 税

Snack Menu

お酒のおともに

オイルサーディン

500 円(税込 540 円)



コールドミート取合せ

1,000 円(税込 1,080 円)



チーズの盛り合わせ

980 円(税込 1,058 円)

Dessert Menu

食後のデザートに

バニラアイスクリーム 400 円(税込 432 円)



※写真はイメージです

取合せデザート

900 円(税込 972 円)



クレーム・ブリュレ

500 円(税込 540 円)



キッズプレート

1,500 円(税込 1,620 円)

オムライス
ハンバーグ
サラダ
スープ
エビフライ

(対象：小学生まで)



1,400 yen
税込 1,512円

スパゲッティニ
アツラ ペスカトーレ
魚貝類とトマトソースのパスタ

小エビとたっぷりきのこの
和風クリームパスタ

1,200 yen
税込 1,296円



ペペロンチーノ
生ハム添え

1,200 yen 税込 1,296円

スパゲッティニ
アツラ ジェノヴェーゼ
リグーリア地方ジェノバ県の名物パスタ バジルの風味

1,200 yen
税込 1,296円



à la carte ~アラカルト~

鍋焼きトマト煮込み
ハンバーグ

1,200 yen
税込 1,296円



トッピング
チーズON
150yen + 税



ライス
200yen
税込 216円



※写真はチーズONです

和牛赤ワイン煮

1,800 yen
税込 1,944円

A5~A4ランクの和牛をオープンで
じっくりコトコト8時間 やわらかく仕上げました
お野菜と一緒に石鍋でご提供



鴨胸肉のロースト

味わい豊かな鴨肉の塊をロースト
口あたり柔らかくうすぎりにしました

1,000 yen
税込 1,080円



お肉のグリルと温野菜

赤身ビーフを網焼きで香ばしく
お肉をワイルドにお楽しみください

1,400 yen
税込 1,512円



自家製スモークサーモン

ノルウェー産アトランティックサーモン
を桜の香りで燻しました 自家製ピクルスを添えて

1,000 yen
税込 1,080円

