



## APPETIZER ワインにあわせて

<i>PICKLES VEGETABLES</i> 旬野菜のピクルス	480
<i>OLIVES</i> ラロッカ産オリーブ (塩漬けのグリーンのオリーブです)	480
<i>TRIPPER</i> トリッパの煮込み	780
<i>ESCARGOTS BOURGUIGNONNE-STYLE</i> エスカルゴのブルゴーニュ風	780
<i>FRITTO OF THE DAY</i> 本日のフリット	780
<i>PROSCIUTTO AND SEASONAL FRUITS WITH CHEESE</i> 生ハムと季節のフルーツのオードブル、チーズも添えて	900
<i>MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE</i> ムール貝の白ワイン蒸し	1300
<i>GORGONZOLA GRATIN IN LEEK</i> トロトロ煮込んだポロ葱とゴルゴンゾーラのグラタン	1300
<i>HOMEMADE SAUSAGE</i> シェフ手造りのソーセージ	1300
<i>SAUTEED FOIE-GRAS</i> フォアグラのソテー	1600
<hr/>	
<i>HORS D'OEUVRE SELECTION</i> 本日のオードブル盛合せ	1600
<hr/>	

### PATE パテ や リエット

<i>PORC RILLETES</i> 豚肉のリエット	780
<i>LIVER PATE</i> 鶏白レバーのパテ	780
<i>PATE DE CAMPAGNE</i> パテ ド カンパーニュ (田舎風パテ)	1000
<hr/>	
<i>PATE SELECTION</i> パテの盛り合わせ	1600
<hr/>	

### PROSCIUTTO 生ハムやサラミ

<i>PROSCIUTTO</i> イタリア産の生ハム	780
<i>PROSCIUTTO OF THE DAY</i> 本日のハム	1000
<i>CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA</i> チョリソ イベリコ ベジヨータ	880
<hr/>	
<i>PROSCIUTTO SELECTION</i> 生ハムの盛り合わせ	1600
<hr/>	

### BAQUETTTE バケツト

<i>BAQUETTTE</i> バケツト	300
--------------------------	-----

## **PASTA RISOTTO** パスタやリゾット

### *PASTA OF THE DAY*

本日のパスタ

#### *ARRABIATA*

1400

カラブリア産 唐辛子を使った アラビアータ

#### *PEPERONCINO*

1500 ~

本日のペペロンチーノ

#### *GNOCCHI WITH GORGONZOLA SAUCE*

1600

ゴルゴンゾーラのニョッキ

#### *CHEESE-CREAM PENNE*

1600

4種のチーズクリームソースのペンネ

### *RISOTTO OF THE DAY*

1500 ~

本日のリゾット

#### *SAUTEED FOIR-GRAS WITH PORCINI RISOTTO*

1600

ポルチーニ茸のリゾット (フォアグラソテー添え+800)

## **MEAT** お肉料理

### *MEATS DISHES OF THE DAY*

本日のお肉料理

#### *CONFIT DUCK*

1900

仏産 鴨肉のコンフィ

#### *BEEF STEAK FRITES*

2000 ~

牛 ( 本日の部位 ) のステーキ

#### *BEEF CHEEK SIMMERED RED WINE SAUCE*

2200

柔らかく煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮

## **FISH** お魚料理

### *FISH DISHES OF THE DAY*

本日のお魚料理

\* 本日の~は黒板をご覧下さいませ。

## **SALAD** サラダ

#### *GREEN SALAD*

800

サラダ ヴェール ( グリーンのサラダ )

#### *SALAD NICOISE*

900

具たくさんニース風サラダ

#### *PROSCIUTTO SALAD*

1100

生ハムのサラダ

## **CHEESE etc. チーズ やドライフルーツ**

<i>SELECT OF CHEESE</i> チーズ各種	800
* 黒板をご覧くださいませ。	
<i>ASSORTED DRIED FRUITS</i> ドライフルーツの盛り合わせ	800
<hr/> <hr/>	
<i>CHEESE SELECTION</i> チーズの盛り合わせ	1600
<hr/> <hr/>	

## **DESSERT デザート**

<i>SELECT OF DESSERT</i> デザート各種	
* 黒板をご覧くださいませ。	
<i>SELECT OF GERATO</i> ジェラート各種	600
<hr/> <hr/>	
<i>DESSERT SELECTION</i> デザートの盛り合わせ	1600
<hr/> <hr/>	

## **COFFE TEA DIGESTIVE コーヒー 紅茶 食後酒**

<i>COFFE / TEA / HERB TEA</i> コーヒー / 紅茶 / ハーブティ	600
<i>LIMON CELLO</i> レモンチェッコ	800
<i>GAJA GRAPPA</i> ガイヤ グラッパ	1100
<i>DESSERT WINE</i> デザートワイン	1100

\*上記金額に、チャージ料5%と、消費税10%を加算させていただきます。

\*忘年会、歓送迎会などの貸切のご相談承ります。(お一人様5500円～20名様より)