

DINNER MENU

STARTER

| | |
|-------------------------|-------------|
| Today's Carpaccio | 1400~ |
| 本日鮮魚のカルパッチョ | |
| White-liver Mousse..... | 750 |
| 白レバームース | |
| Pate de Campagne | 880 |
| パテドカンパーニュ | |
| Prosciutto Platter..... | 1500 |
| 生ハムの盛り合わせ | |
| Cheese Assortment..... | 3kinds 1300 |
| チーズの盛り合わせ | |
| | 5kinds 1800 |

ONE MORE PLATE

| | |
|---|-------------|
| French Fries / Garlic & Peppe | 700 |
| フライドポテト ガーリック&ペッパー | |
| Truffle & Salt | 900 |
| トリュフ&ソルト | |
| Stewed Tripe in Tomato Sauce | 980 |
| with Polenta Gratin トリッパのトマト煮込みとポレンタのグラタン仕立て | |
| Oven Baked Escargot with Herbs | 1200 |
| エスカルゴと香草バターのオープン焼き | |
| Spicy Chicken with Fried Onion chips & Pepper | 6pieces 980 |
| スパイシーチキン フライドオニオンと山椒のアクセント | |
| Steamed Mussels..... | 1600 |
| 活ムール貝の白ワイン蒸し | |
| Steamed Vegetables Bagna Cauda | 1550 |
| 野菜のココット蒸しパーニャカウダソース | |
| Ajillo Urchin, Green Laver, Mushrooms..... | 1380 |
| ウニと青海苔、舞茸のアヒージョ | |
| Oven-baked Sardins, | 900 |
| Eggplants & Dry Tomatoes イワシと茄子、ドライトマトのオープン焼き | |
| EGOMA Pork Sausage | 1000 |
| エゴマ豚のソーセージ | |
| Baguette (2pieces)..... | 250 |
| バゲット | |
| • Addition Baguette(1pieces) | 100 |
| 追加バゲット | |
| • Extra Vergine Olive Oil | 100 |
| イタリア産エクストラバージンオリーブオイル | |
| • Guerand Salt | 50 |
| フランス産グランドの塩 | |

SALAD

| | |
|---|------|
| Lobster & Avocado Salad..... | 2180 |
| オマール海老とアボカドのサラダ~トリュフビネグレット~ | |
| Green Leaf Salad..... | 980 |
| グリーンサラダ | |
| Roast Beef Parmigiano & Roquette Salad | 1600 |
| ローストビーフとパルミジャーノチーズ、ルッコラのサラダ~熟成バルサミコソース~ | |
| Karasumi Fish Roe, Turnip & Radish Salad..... | 1100 |
| からすみ、かぶ、ラディッシュのサラダ | |

TART FLAMBE ~French Thin Square Pizza~

| | |
|---|------|
| Chorizo, Caramelized Onion & Olive | 1100 |
| Chorizo、キャラメルオニオン、オリーブ | |
| Smoked Prosciutto, | 1300 |
| Mushrooms, Mascarpone Cheese 燻製生ハム、ブラウンマッシュルーム、マスカルポーネ | |

TO SHARE

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Linguine with Tomato Sauce..... | M 1500 |
| Anchovies & Olives | L 2000 |
| オリーブ、ケッパー、アンチョビのトマトソースリングイネ | |
| Bavettine Pescatora Bianco | M 1800 |
| ベスカトーレビアンコ パベッティーニ | |
| L 2300 | |
| "Chitarra" Carbonara..... | M 1500 |
| ベーコンのカルボナーラ 生パスタ "キタツラ、 | |
| L 2000 | |
| Potato Gnocchi Gorgonzola Sauce..... | M 1500 |
| じゃが芋のニョッキ ゴルゴンゾーラソース | |
| L 2000 | |
| Grilled YUMI Pork..... | 2300 |
| 優味豚のグリル | |
| Roasted Duck..... | 3300 |
| 青森バルバリー種 鴨のロースト | |
| EKOME Beaf Sirloin Steak | 4000 |
| 熊本えこめ牛 サーロインステーキ | |

※without tax. There is a cover charge of ¥ 500 per guest.

※価格は全て税抜表記です。テーブルチャージとしてお1人様500円を頂戴しております。