

LADIES & GENTLEMEN

BISTRO CAFE

COURSE

パンまたはライス付き (Served with Bread / Rice)

¥4,510

APPETIZER

スモークサーモンのマリネ ハーブサラダ仕立て

Marinated Smoked Salmon with Herb Salad

MAIN DISH

下記よりお選びください

真鯛のポワレと季節野菜のブレゼ ポートワインと柑橘のソース

Pan-Seared Red Sea Bream with Braised Seasonal Vegetables, Port Wine and Citrus Sauce

乳

美桜鶏のソテー ロメスコソースとデュカスパイス

Sautéed Mio Chicken with Romesco Sauce and Dukkah Spice

短角牛の塩ハンバーグ ～トリュフ塩とデミグラスソース添え～ + ¥1,100

Salted Tankaku Beef Hamburger Steak with Truffle Salt and Demi-Glace Sauce

卵 / 乳 / 小麦

DESSERT & CAFE

クラシックプリン

Classic Pudding

卵 / 乳

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ (Hot / Iced) をお選びいただけます

10:00 - 14:00



短角牛の塩ハンバーグ 〜トリュフ塩とデミグラスソース添え〜

¥3,355

(パンまたはライスが付きます)

Salted Tankaku Beef Hamburger Steak with Truffle Salt and Demi-Glace Sauce (Served with Bread / Rice)

卵 / 乳 / 小麦

トッピング 季節野菜 / 卵 / ローストトマト / チェダーチーズ

+ ¥275

Toppings (Seasonal Vegetables / Egg / Roasted tomato / Cheddar Cheese)

全 4 種トッピング

+ ¥990

Toppings (All)

卵 / 乳



ズワイ蟹トマトクリームのタリアテッレ

¥2,695

Tagliatelle (Long, Flat Ribbon Pasta) with Snow Crab in Rich Tomato Cream Sauce

乳 / 小麦 / えび / カニ

* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice

価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

À LA CARTE

10:00 - 20:00

SALAD

海老とフェタチーズ 彩り野菜のサラダ

Colorful vegetable salad, Shrimp, Feta Cheese
卵 / 小麦 / えび

¥2,475



サラダカンパニュ

Salad Campagne
(Romaine Lettuce, Sunny Lettuce, Mushroom,
Bacon Saute, Cheese Bucket)
卵 / 乳 / 小麦

¥2,255



LIGHT MEAL

スモークサーモンと半熟玉子の タルティーヌ ラビゴットソース

Smoked Salmon and Soft-Boiled Egg
Tartine with Ravigote Sauce
卵 / 乳 / 小麦

¥2,145



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

À LA CARTE

10:00 - 20:00

PASTA

大葉とわさびのリングイネ

Linguine with "Shiso" and "Wasabi "

乳 / 小麦

¥2,035



ズワイ蟹トマトクリームのカリアテッレ

Tagliatelle (Long, Flat Ribbon Pasta) with Snow Crab
in Rich Tomato Cream Sauce

乳 / 小麦 / えび / かに

¥2,695



シェフのおすすめパスタ

Chef's Recommended Pasta

メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥2,255~

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

MAIN DISH

10:00 - 20:00

真鯛のポワレと季節野菜のブレゼ ポートワインと柑橘のソース

(パンまたはライスが付きます)

Pan-Seared Red Sea Bream with Braised
Seasonal Vegetables, Port Wine and Citrus Sauce
(Served with Bread / Rice)

乳

¥3,135



美桜鶏のソテー ロメスコソースとデュカスパイス

(パンまたはライスが付きます)

Sautéed Mio Chicken with Romesco
Sauce and Dukkah Spice
(Served with Bread / Rice)

¥3,025



チーズロールスフレのオムライス 牛肉の赤ワイン煮込みの デミグラスソース

Cheese Soufflé Omelette-rice,
Beef stewed in red wine, Demi-glace Sauce

卵 / 乳 / 小麦

¥2,695



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

MAIN DISH

10:00 - 20:00

短角牛の塩ハンバーグ

~トリュフ塩とデミグラスソース添え~
(パンまたはライスが付きます)

Salted Tankaku Beef Hamburger Steak with
Truffle Salt and Demi-Glace Sauce
(Served with Bread / Rice)

卵 / 乳 / 小麦

¥3,355



トッピング 季節野菜 / 卵 / ローストトマト / チェダーチーズ

Toppings (Seasonal Vegetables / Egg / Roasted tomato / Cheddar Cheese)

+ ¥275

全 4 種トッピング

Toppings (All)

卵 / 乳

+ ¥990

はこだて大沼黒牛ロース肉の ステーキフリット

(パンまたはライスが付きます)

Domestic Beef Loin Steak, French Fries
(Served with Bread / Rice)

¥5,885



* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice

価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SOUFFLÉ

10:00 - 20:00

チーズロールスフレのオムライス 牛肉の赤ワイン煮込みの デミグラスソース

Cheese Soufflé Omelette-rice,
Beef stewed in red wine, Demi-glace Sauce

卵 / 乳 / 小麦

¥2,695



チーズロールスフレオムレツ - カリカリチーズと 白トリュフのハニーソース -

Cheese Soufflé Omelette,
White Truffle, Honey Sauce, Crispy Cheese

卵 / 乳

¥2,145



ショコラロールスフレ - ミックスベリーのソース -

Chocolate Soufflé Mixed Berry sauce

卵 / 乳

¥2,035



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SWEETS

10:00 - 20:00

プリンアラモード

Pudding à la mode

卵/乳

¥1,815



テリーヌショコラ クリームチーズアイス添え

Terrine Chocolat, Cream cheese ice cream

卵/乳/小麦

¥1,705



アイス盛り合わせ *季節により変更有

Assorted Ice Cream

内容とアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥1,155



* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

SWEETS

10:00 - 20:00

CAKE -DEGUSTATION-

「デギュスタシオン」はフランス語でテイスティングを意味します
いろいろな味をお楽しみいただけるよう、プチサイズで6種類をご用意いたしました

デギュスタシオン

Degustation (MeaningTasting" in French)

卵 / 乳 / 小麦

¥1,925

デギュスタシオン ティーセレクション

Degustation Tea Selection

Please Enjoy The Taste of Specially Assorted Cakes
(with Coffee / Earl Grey)

卵 / 乳 / 小麦

¥2,750



セットドリンク…アメリカーノ (ホット / アイス) or アールグレイ (ホット / アイス)

Set Drink ... Americano (Hot / Iced) or Earl Gray (Hot / Iced)

デギュスタシオンご注文時のお客様のみ、上記のセットドリンクをお選びいただけます

+ ¥825

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ (Hot / Iced) をお選びいただけます

10:00 - 14:00

海老とフェタチーズ・彩り野菜のサラダ (パン付)

Colorful vegetable salad, Shrimp, Feta Cheese

卵 / 小麦 / えび

¥2,475

スモークサーモンと半熟玉子のタルティーヌ ラビゴットソース

Smoked Salmon and Soft-Boiled Egg Tartine with Ravigote Sauce

卵 / 乳 / 小麦

¥2,145

シェフのおすすめパスタ

Chef's Recommended Pasta

メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥2,255~

SIDE MENU

ミニスープ

Seasonal Mini Soup

メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください

¥660

パルメザンチーズのシーザーサラダ

Caesar Salad with Parmesan Cheese

卵 / 乳 / 小麦

¥880

ミニチーズロールスフレ

~カリカリチーズと白トリュフのハニーソース~

Mini Soufflé Style Cheese Omelette, White Truffle Honey Sauce and Crispy Cheese on Top

卵 / 乳

¥1,100

ミニショコラロールスフレ

- ミックスベリーソース -

Mini Chocolate Soufflé Mixed Berry sauce

卵 / 乳

¥1,045

クラシックプリン

Classic Pudding

卵 / 乳

¥1,045

フライドポテト

French Fries

¥935

* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice

価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ラズベリーモヒート

Raspberry Mojito

¥1,485

ハイビスカスフルーツティー

Hibiscus-sylup, Fruits, Earlgray tea

¥1,375

シトラス

Elderflower-sylup, Grapefruit Juicce , Tonic water, Lemon zest

¥1,375

RECOMMEND



SOFT DRINK

キミノユズ スパークリング

KIMINO YUZU Sparkling

¥1,155

自家製レモンスカッシュ

Homemade Lemon Squash

¥1,155

フィーバーツリートニックウォーター

FEVER TREE Tonic Water

¥1,100

赤葡萄ジュース (AUSTRIA)

Red Grape Juice

¥1,155

蜜柑ジュース (JAPAN)

Mandarin Orange Juice

¥1,100

MINERAL WATER

サンペレグリーノ (ITALY)

S. Pellegrino

¥1,100

スルジィーヴァー -Still- (ITALY)

SURGIVA

¥1,100

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

DRAFT BEER

ペローニ ナストロアズーロ (ITALY)
PERONI NASTRO AZZURRO

¥1,155

BOTTLED BEER

パウダーフッド エアボーン IPA (JAPAN)
POWDERHOOD AIEBORNE IPA

¥1,210

ガージェリー 23 ブラック (JAPAN)
GARGERLY 23 BLACK
小麦

¥1,705

アサヒ ドライゼロ *ノンアルコール
Asahi DRY ZERO *NON-ALCOHOLIC

¥990

WHISKY

ウッドフォード リザーブ (KENTUCKY)
Woodford Reserve

¥1,595

タリスカー 10 年 (ISLANDS)
Talisker 10YRS

¥1,595

ラガヴェリン 16 年 (ISLAYS)
Lagavulin 16YRS

¥2,805

ザ・マッカラン 12 年 (SPEYSIDE)
The Macallan 12YRS

¥2,805

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included
アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

ORIGINAL COCKTAILS

リダクション トニック

Reduction Tonic (Gin, Reduction Tonic Water, Lime Juice in a Short Glass)

¥1,375

エルダーフラワーマティーニ

Elderflower Martini (Gin, Elderflower Syrup, Lemon juice in a Short Glass)

¥1,430

OTHERS

カンパリソーダ

Campari Soda

¥1,375

ジントニック

Gin & Tonic

¥1,375

アイリッシュコーヒー

Irish Coffee 乳

¥1,485

ギムレット

Gimlet

¥1,485

ダイキリ

Daiquiri

¥1,485

マルガリータ

Margarita

¥1,485

エスプレッソマティーニ

Espresso Martini

¥1,705

モヒート

Mojito

¥1,485

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know

DRINK

10:00 - 20:00

CAFE

アメリカーノ (HOT/ICED) Americano	¥1,045
カプチーノ (HOT) Cappuccino 乳	¥1,155
カフェラテ (HOT/ICED) Caffè Lattee 乳	¥1,155
カフェモカ (HOT/ICED) Cafe Mocha 乳	¥1,155
エスプレッソ (SINGLE) Espresso	¥770

オーツミルク
Oat Milk

+ ¥275

TEA

オーガニックアールグレイ (HOT/ICED) Organic Earl Grey	¥1,155
オーガニックダーズリン (HOT) Organic Darjeeling	¥1,155
オーガニックジャスミン (HOT) Organic Jasmine	¥1,155
ハニー & ハニーブッシュ (HOT) Honey & Honey Bush (ハニーブッシュ、レモングラス、レモンバーム、レモンピール、ハチミツ)	¥1,320
ビューティーローズ (HOT) Beauty Rose (ローズヒップ、ハイビスカス、陳皮、アップルピース、ラズベリーリーフ)	¥1,320
オクスズジンジャー (HOT) Oksusu Ginger (コーン、生姜、紅茶、薬、クコ、陳皮、緑豆、白きくらげ、アップルピース)	¥1,320

* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

アレルギーをお持ちの方は係員にお申し出ください / If you have allergies, please let the staff know