

# LADIES & GENTLEMEN

BISTRO CAFE

10:00 - 14:00

## LUNCH COURSE

パンまたはライス付き (Served with Bread / Rice)

¥4,510

### APPETIZER

炙りカツオのマリネ ハーブサラダ仕立て

Marinated bonito 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 / かに

\* 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 / えび

¥2,475



#### サラダカンパーニュ

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ของタリアテッレ

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

¥2,640



\* 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 ( Meaning"Tasting" 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) ¥2,475

Colorful vegetable salad, Shrimp, Feta Cheese

卵 / 小麦 / えび

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 ¥2,145

Smoked Salmon and Soft-Boiled Egg Tartine with Ravigote Sauce

卵 / 乳 / 小麦

シェフのおすすめパスタ ¥2,255~

Chef 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

## SIDE MENU

ミニスープ ¥660

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

パルメザンチーズのシーザーサラダ ¥880

Caesar Salad with Parmesan Cheese

卵 / 乳 / 小麦

ミニチーズロールスフレ ¥1,100

~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

ミニショコラロールスフレ ¥1,045

-ミックスベリーソース-

Mini Chocolate Souffle Mixed Berry sauce

卵 / 乳

クラシックプリン ¥1,045

Classic Pudding

卵 / 乳

フライドポテト ¥935

French Fries

\* 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 Juice, Tonic water, Lemon zest

¥1,375



### 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

#### サンペレグリノ (ITALY)

S. Pellegrino

¥1,100

#### スルジューヴァ -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) ¥1,155  
PERONI NASTRO AZZURRO

## BOTTLED BEER

志賀高原インディアペールエール (JAPAN) ¥1,705  
SHIGA KOGEN IPA

ガージェリー 23 ブラック (JAPAN) ¥1,705  
GARGERY 23 BLACK  
小麦

アサヒ ドライゼロ \*ノンアルコール ¥990  
Asahi DRY ZERO \*NON-ALCOHOLIC

## WHISKY

ウッドフォード リザーブ (KENTUCKY) ¥1,595  
Woodford Reserve

タリスカー 10 年 (ISLANDS) ¥1,595  
Talisker 10YRS

ラガヴァリン 16 年 (ISLAYS) ¥2,805  
Lagavulin 16YRS

ザ・マッカラン 12 年 (SPEYSIDE) ¥2,805  
The Macallan 12YRS

\* 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
オーガニックダージリン (HOT) Organic Darjeeling	¥1,155
オーガニックジャスミン (HOT) Organic Jasmine	¥1,155
カモミールワイン (HOT) Organic Chamomile 〈カモミール、ワインリーフ、カルダモン、エルダーフラワー〉	¥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
オクススジンジャー (HOT) Oksusu Ginger 〈コーン、生姜、紅茶、棗、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