

# Appetizer

前菜 1種 ¥600 2種 ¥900 3種 ¥1,200

下記からお選びください。

- サーモンとクリームチーズのカナッペ  
salmon & cream chesse canape
- クリームチーズとドライフルーツのディップ  
cream cheese & dried fruit dip
- オリーブマリネ  
marinated olives
- ウフマヨ 2pieces  
oeuf-mayonnaise
- フライドポテト  
french fries
- オイルサーティン  
oil sardine
- プラムの赤ワイン煮込み  
red wine stew in plum
- ドライフルーツ盛り合わせ  
mixed nuts
- somers ポップコーン  
special popcorn トマトチップフレーバー
- 燻製ポテトサラダ  
smoked poteto salad
- トリュフのラビオリ  
truffle ravioli
- 生ハム  
raw ham



本日のカルパッチョ  
today's carpaccio

¥1,000



チーズ 2 種盛り合わせ  
assorted cheese

¥800



サルシッチャソーセージ or チョリソー  
sausage or chorizo

各 ¥700



トリッパのスパイシー煮込み  
spicy tomato stew ine

¥1,000



オニオングラタンスープ  
onion gratin soup

¥800

## Salad



ごちそうサラダ  
special salad

¥1,200

【生ハム・ローストビーフ・季節のフルーツ・トマト・マイクロリーフ・サラダ・バルサミコドレッシング】



海老のシーザーサラダ  
caesar salad

¥900

【海老・トマト・グラナパダーノ・温泉玉子・サラダ・シーザーサラダ】

## Ajillo



タコと菜の花のアヒージョ

¥1,200

octopus & rape blossoms ajillo

バケット付き(バケット追加 +¥300)

【タコ・菜の花・黒オリーブ・スプラウト・ピンクペッパー】



カマンベールとアボカド、ベーコンのアヒージョ ¥1,000

camembert cheese & avocado & bacon ajillo

バケット付き(バケット追加 +¥300)

【カマンベールチーズ・アボカド・ベーコン・スプラウト・ピンクペッパー】

# Galettes

当店のガレットはそば粉100%のガレットです。  
こだわりの国産そば粉をブレンドし、さらにシードルを加えることにより風味豊かに仕上げたガレット生地です。  
専用の鉄板で焼き上げサクッと、モチットとした食感をお楽しみください。



## ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

2,000yen

burrata cheese & raw ham galette

【温玉・ブッラータチーズ・生ハム・ミニトマト・黒オリーブ・オレンジバルサミコドレ・  
グラナバダーノ・スプラウト・サラダほうれん草】



## 鶏肉と菜の花のクリームガレット

1,600yen

chicken & rape blossoms cream galette

【味玉・鶏のクリームシチュー・菜の花・カブと柚子のドレッシング・グラナバダーノ・サラダ】



## 自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

1,600yen

marinated salmon & avocado galette

【温泉卵・サーモン・アボカド・イクラ・ケーパー・ディル・ピクルス・グラナバダーノ  
サラダ・バジルソース・サワークリームドレッシング】



## 鴨と金柑のガレット

1,900yen

duck & kumquat galette

【温玉・鴨パストラミ・金柑コンポート・モッツァレラ・粒マスタードドレ・グラナバダーノ・サラダ】



## 帆立と海老、タコのバジルガレット

1,600yen

shrimp & scallops & octopus basil galette

【味玉・帆立・海老・タコ・バジル・ミニトマト・トマトドレッシング・サラダ】



# Main dish

※メインデッシュは提供に少々お時間頂きますので、お早めにご注文お願いいたします。



## 魚介たっぷりのブイヤベース

【海老・イカ・ムール貝・ビスク・オリーブ・ケーパー・ブロッコリー】

bouillabaisse

(残った出汁でリゾットにできます。 ¥300)

¥2,400



## 仔羊と野菜のラグー ~クスクスと共に~

【仔羊・トマト・かぼちゃ・ごぼう・白インゲン豆・ブロッコリー・クスクス】

stewed lamb & vegetables

¥1,900



## 牛タンの赤ワイン煮込み

【牛タン・赤ワイン・ブロッコリー】

ox tongue braised in red wine

¥2,500



## 鶏もも肉のコンフィ

chicken confit

¥1,500



## 赤城牛のビーフシチュー

『akagigyū』 beef stew

¥1,600



## ラムのサイコロステーキ

diced lamb steak

¥1,600



## 豊西牛のボロネーゼ -黒玉添え-

bolognese

¥1,500



## 赤城和牛のローストビーフ

『akagi-wagyu』 roast beef

¥2,500



## 加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu ¥1,200

ライス単品 ¥200  
rice

バゲット単品 ¥300  
baguette

全て税込み価格で表記しております。アレルギー対応は対応できない場合もございますので、ご了承ください。