

Apetizer

Tapas 色々な前菜を小皿でご用意いたします。また、火入れが必要なお料理は、少々お時間をいただきます。ご了承ください。

- ・季節野菜のピクルス
- ・オリーブマリネ
- ・ウフマヨ
- ・レッドキャベツとビーツのラペ
- ・キャロットラペ
- ・シラスのブルスケッタ
- ・サーモンのブルスケッタ
- ・野菜のフリット
- ・南瓜とナッツのポテトサラダ

¥280 (税込¥300)

- ・クリームチーズとドライフルーツディップ
- ・フライドポテト
- ・オイルサーディン
- ・生ハム
- ・本日のスープ
- ・ドライフルーツ盛り合わせ
- ・サーモンカナッペ
- ・生ハムとリコッタチーズディップ

¥460 (税込¥500)

- ・サルシッチャソーセージ
- ・チョリソー
- ・本日のカルパッチョ
- ・チーズ2種盛り合わせ
- ・チリコンカンとアボカドナチョス

¥640 (税込¥700)

Salad



豚トロとキノコのサラダ

pork & mushroom salad

【豚トロ・きのこ・トマト・サラダ・マイクロリーフ・グラナパダーノ・焦がしガーリックドレッシング】

¥910

(税込 ¥ 1,000)



海老のシーザーサラダ

caesar salad

【海老・トマト・グラナパダーノ・温泉卵・サラダ・シーザードレッシング】

¥820

(税込 ¥ 900)

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、モチットした食感をお楽しみください。



- Auyumn Special Galette -

牛肉のラグーとトリュフ、マッシュルームのガレット

braised beef with truffle & mushroom galette

¥1,910

(税込 ¥ 2,100)

【牛肉の煮込み・トリュフとマッシュルームのデューセルソース・スプラウト・ミニトマト・マイクロリーフ・
ごぼうフリット・グラナパダーノ 錦糸卵・キャラメルドレッシング】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

burrata cheese & raw ham galette

¥1,820

(税込 ¥ 2,000)

【ブッラータチーズ・生ハム・温玉・ミニトマト・黒オリーブ・チェダーチーズ・オレンジバルサミコドレ・スプラウト・サラダほうれん草・グラナパダーノ・ブラックペッパー】



タンドリーチキンと南瓜のガレット

tandoori chicken & pumpkin galette

¥1,460

(税込 ¥ 1,600)

【タンドリーチキン・かぼちゃ・ミニトマト・ピクルス・マイクロリーフ・ヨーグルトドレッシング・温玉・グラナパダーノ・ブラックペッパー】



海老とシラスの明太子クリームガレット

shrimp & whitebait mentaiko cream galette

¥1,460

(税込 ¥ 1,600)

【海老チリ・シラス釜揚げ・ブロッコリー・味玉・レモンコンポート・ミニトマト・マイクロリーフ・明太子クリーム・サラダ・グラナパダーノ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

¥1,460

(税込 ¥ 1,600)

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

Skillet



じゃがいもの明太子アヒージョ
potato & spicy pollack roe ajillo

¥910 (税込¥1,000)



カマンベールとアボカドのアヒージョ
camembert cheese & avocado & bacon ajillo

¥910 (税込¥1,000)



トリッパのスパイシー煮込み
tripe stewd in spicy tomato sauce

¥910 (税込¥1,000)



ラムのサイコロステーキ
diced lamb steak

¥1,370 (税込¥1,500)

Main dish

* 提供にお時間いただきますのでお早めにご注文ください。



魚介たっぷりのブイヤベース
bouillabaisse

¥2,190 (税込¥2,400)



牛タンの赤ワイン煮込み
ox tongue braised in red wine

¥2,280 (税込¥2,500)

Special



豊西牛ハンバーグのサラダプレート
hamburger steak plate

¥1,730 (税込¥1,900)



豊西牛のボロネーゼ
bolognese

¥1,370 (税込¥1,500)



鰻のとろろ月見そば
eel & grated yam soba noodles

¥1,730 (税込¥1,900)



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば
basil soba with pork shabu-shabu

¥1,190 (税込¥1,300)

ライス単品
rice

¥280 (税込 ¥300)

バケット単品
baguette

¥280 (税込 ¥300)

アレルギー対応できない場合もございますので、ご了承ください。
また、同一の厨房、器具での調理や、同一の揚げ油を使用をしておりますので
微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。
提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、
予めご留意くださいますようお願い申し上げます。