

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
- ・サーモンのブルスケッタ
- ・春キャベツのマリネ
- ・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
- ・オニオングラタンキッシュ
- ・生ハムと黒オリーブのブルスケッタ
- ・白トリュフのマカダミアナッツ

¥460 (税込¥500)

- ・サルシッチャソーセージ
- ・チョリソー
- ・パテドカンパーニュ
- ・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)



特製シャルキュトリープレート

charcuterie plate

【パテドカンパーニュ・生ハム・豚フィレのバストラミ・レバーペースト・鶏の燻製ハム・モルタデッラ・キャベツマリネ・ピクルス】

仕入れに状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

※写真はフル(2人前)。

ハーフ(1人前)	フル(2人前)
¥910	¥1,820
(税込¥1,000)	(税込¥2,000)



生ハムマリネとキノコのサラダ

marinated raw ham & mushroom salad

【生ハムマリネ・キノコソテー・赤カブマリネ・柿・ミニトマト・マイクロリーフ・

粉チーズ・焦がしニンニクドレッシング】

¥1,000
(税込¥1,100)



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】

¥910
(税込¥1,000)

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。



- Spring Special Galette -

春野菜とカクテルシュリンプのガレット

spring vegetable & cocktail shrimp galette

¥1,910

(税込 ¥2,100)

【ホワイトアスパラ・タケノコ・海老・オーロラソース・味玉・ブロッコリー・ミニトマト・
エディブルフラワー・マイクロリーフ・グラナパダーノ・ビーツのドレッシング・桜ドレッシング】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

burrata cheese & raw ham galette

¥2,100

(税込 ¥2,300)

【温泉玉・ブッラータチーズ・生ハム・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】



鴨パストラミとイチゴのガレット

duck pastrami & strawberry galette

¥1,550

(税込 ¥1,700)

【温泉玉・鴨パストラミ・赤カブマリネ・いちご・ケール・ミニトマト・オニオンドレッシング・マイクロ・粉チーズ・ブラックペッパー】



菜の花と鶏肉のクリームガレット

rape blossoms & chicken cream galette

¥1,550

(税込 ¥1,700)

【鶏肉クリーム煮込み・菜の花・マイクロ・グラナパダーノ・ミニトマト・ブラックペッパー・フライドオニオン・柚子胡椒ドレッシング】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

¥1,550

(税込 ¥1,700)

【温泉卵・タスマニアサーモン・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

¥1,100 (税込¥1,200)



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

¥910 (税込¥1,000)



ラムのサイコロステーキ
diced lamb steak

¥1,550 (税込¥1,700)

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



骨付き豚ロースのグリル

grilled pork

(240g) ¥2,910 (税込¥3,200)

群馬県水上の育風堂から届いた
ジューシーなポークハムをグリルしました。
お肉の旨味が別格です。是非ご賞味ください。
※火入れにお時間をいただいております。ご了承ください。



豊西牛ハンバーグ

hamburger steak

※火入れにお時間をいただいております。
ご了承ください。

¥1,370 (税込¥1,500)



豊西牛のボロネーゼ

bolognese

¥1,370 (税込¥1,500)



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。