

【 おつまみ 】 ALL ¥500

- ・南仏バラルのオリーブ盛り合わせ
- ・ミックスナッツのスモーク
- ・シャンパンピクルス
- ・旬の魚介 エスカベッシュ
- ・ウズラ卵のワイン煮込みのスモーク
- ・パルマ産生ハムスライス

【 パン・スープ 】

- ・自家製フォカッチャ ¥300
- ・シューパン(2個) ¥500
- ・本日のスープ ¥800

【 サラダ 】

- ・Wスモークベーコンのシーザーサラダ ¥1,200
- ・シェーブルチーズとクルミのサラダ エストラゴンドレッシング ¥1,300
- ・シーフードサラダ ¥1,800
- ・フォアグラアイスのサラダ ¥1,800
- ・フレッシュ黒トリュフのサラダ ¥2,000

【 オードブル 】

- ・自家製ハムの盛り合わせ ¥800
- ・鮮魚の自家製ビネガーマリネ ¥800
- ・知床豚ホホ肉と豚足のパテドカンパーニュ ¥1,000
- ・本日のオードブル盛り合わせ ¥1,500
- ・鮮魚昆布締め ワイン風味のカルパッチョ ¥1,800
- ・富士山サーモンのスモーク レモンとケッパーのドレッシング ¥2,200

【 パスタ ・ リゾット 】

- ・ 鯛だしとあおさのワインクリームスパゲティ ¥1,000
- ・ ボロネーゼスパゲティ ¥1,000
- ・ W スモークベーコンとあめ色玉ねぎ、ケッパーのトマトスパゲティ ¥1,000
- ・ ポルチーニのワインクリームスパゲティ ¥1,800
- ・ モンサンミッシェル産ムール貝のスパゲティ ¥2,000
- ・ パルミジャーノチーズの赤ワインリゾット ¥1,500
- ・ フレッシュ黒トリュフとフォアグラの赤ワインリゾット ¥3,500
- ・ あめ色玉ねぎの赤ワインカレー (Small) ¥500

【 メインディッシュ 】

- ・ 真鯛の低温調理 赤ワインソース ¥2,500
- ・ オマールのパートフィロ包みのロースト ビスクスープ ¥3,800
- ・ 低温調理のハンバーグ 仏産マッシュルームソース ¥1,500
- ・ 天然エゾ鹿シンタマ肉のステーキ 赤ワインソース ¥2,400
- ・ シャラン鴨ムネ肉のロースト オレンジソース ¥2,600
- ・ 仏ヴァンデ産ピジョノー (仔鳩) のポワレ ¥2,800
- ・ 和牛コサンカクのステーキ マーマレードオニオンソース ¥2,800
- ・ 天然エゾ鹿ロース肉のステーキ トンカ豆のソース ¥4,200
- ・ 熊本産 A5 黒樺和牛のミスジ肉のステーキ ボルドレーズソース ¥5,300

【 チーズ ・ デザート 】

- ・ 本日のデザート / チーズ各種 ¥500～

※お支払価格にはチャージ料 500 円と消費税 8%が加算されます。