

Menu

[アミューズ (お通し) としてお一人様 ¥300 頂いております]

■ グラスワイン

スパークリング	
シャトー・ド・ロレ クレマン・ド・ロワール フリュット NV	¥600
白ワイン	
ガイヤーホフ グリュナー・ヴェルトリーナー ヘルクフリート'12	¥600
ドメーヌ・ド・ラ・ガランス キュヴェ “風” ブラン'13 (シャルドネ)	¥700
シャトー・ガイヤー トゥーレーヌ・ソーヴィニヨンブラン'12	¥800
赤ワイン	
ドメーヌ・ド・シャマン オープン・ナウ'12 (シラー、ムールヴェードル)	¥600
ジャッキー・プレス ピノ・ノワール・ロワイヤル'11	¥700
レ・シャン・リーブル ラル・デ・ショワ'12 (シラー、ガメイ)	¥850
その他	
マス・ド・ジャニーニ ロゼ・パンブルムース (オーガニックのロゼワイン+ピンクグレープフルーツ)	¥600

※赤・白ワインは、カラフ (350ml) でも御用意できます。
ボトルワインはワインリストよりお選びください。

■ シードル (250ml)

ヴァル・ド・ランス クリュ・ブルトン	
ブリュット (辛口)	¥800
ドゥー (甘口)	¥800
オーガニック (中辛)	¥800

■ ビール

キリン ハートランド (小瓶)	¥600
キリン ハートランド (中瓶)	¥800
よなよなエール	¥700
水曜日のネコ	¥700
インドの青鬼	¥700
東京ブラック	¥700

■ ソフトドリンク

ペリエ	¥600
ジンジャーエール	¥500
ペプシコーラ	¥500
オレンジ・ジュース	¥500
グレープフルーツ・ジュース	¥500

■ 前 菜

キャロット・ラペ	¥400
キノコのマリネ	¥400
イワシのマリネ	¥500
うさぎのリエット	¥500
前菜の盛合せ	¥900
パテ・ド・カンパーニュ	¥750
生ハム (ハモンセラノー)	¥800
フランス産チーズの盛合せ	¥1,200
ミックスナッツ (食塩無添加)	¥400
コーヒービーンズチョコ (ホワイト&ビター)	¥400

■ 温 前 菜

ゴア風ソーセージ	¥600
キッシュロレーヌ	¥900

■ メ イ ン

魚のバナナ葉包み焼き	¥1,800
ビリヤニ (※2 人前)	¥2,600~
※ビリヤニの内容はおたずねください。	

本日のおススメ料理はボードでご確認ください。

■ デザート

ヴァタラッパン	¥500
---------	------

■ 食 後 酒

ブランデー、ウイスキー、ジン、リキュール
など強めのアルコールをご用意しております。

自家製パン (フォカッチャ) お替わり自由 ¥500



お食事会・パーティ貸切や特別料理などのご相談も承ります。お気軽にご相談ください。