

# 至福の小さな前菜 Happy Little Appetizer

高級食材を贅沢に使用したひと口サイズの前菜です  
ちょっとずつ食べたい！という方におすすめ！

おすすめ

冷

生うにといくらのたまごクリーム

Scrambled Eggs w/ Sea Urchin and Salmon Caviar



うにといくら  
たまごクリーム

冷

フォアグラのぷっちゃんプリン

Foie Gras Pudding



フォアグラの  
ぷっちゃんプリン

おすすめ

温

ポルチーニ茸のポタージュ

Porcini Potage



ポルチーニ茸の  
ポタージュ

温

オマール海老の爪のフリット

Fried Lobster Claw



オマール海老の  
爪のフリット

All 380

# 定番！お酒のおつまみ One more Foods

ワインにぴったり！皆様で楽しめるメニューを集めました！

おすすめ

メープルいちじくバター

Maple Fig Butter w/ Baguette

380



メープルいちじくバター

食べ比べ！2種のフライドポテト

アンチョビマヨネーズ付き

480

French Fries w/ Anchovy Mayonnaise



白レバームース

おすすめ

濃厚！白レバームース

Chicken Liver Mousse

580

厚切り！田舎風お肉のパテ

Pâté de Campagne

680



厚切り お肉のパテ

ハモンセラノー 熟成生ハム

Prosciutto

880

## 冷前菜 APPETIZER

フレンチはやっぱりここからスタート！  
見て楽しい！食べて楽しい！  
技ありメニューばかりです

トラウトサーモンのタルタル  
いくらと燻製サワークリーム  
**Salmon Tartar w/ Smoked Sour Cream** 780



サーモンのタルタル

アワビ！ホタテ！ムール貝を  
ギュッと詰めたゼリー寄せ  
冷製ブイヤベース風  
**Abalone, Scallop and Mussels  
in Chilled Bouillabaisse Jelly** 980

おすすめ



冷製ブイヤベース

焼きチーズが香ばしい！  
クリスピーシーザーサラダ  
**Crispy Ceasar Salad** 780

ローストビーフ！  
フォアグラ！トリュフ！  
贅沢ロッシーニ風サラダ  
**Roast Beef Salad Rossini Style** 1280



ロッシーニ風サラダ

生ウニとかぼちゃのムース  
生姜風味のジュレ  
**Sea Urchin w/ Squash Mousse  
and Ginger Tomato Jelly** 980



うにとかぼちゃのムース

俺のベーカリーの特製パン  
**Bread of "Oreno"** 380

オリーブオイル / バター 50



## 温前菜 APPETIZER

季節の味覚満載！こだわりの逸品たち

秋茄子の滋味を味わう…  
茄子好きの為の一皿

**Egg Plant Mousse  
for Egg Plant Lavers**

680



砂肝と木の子のアヒージョ



砂肝と木の子のアヒージョ

**Spanish a style  
Sunagimo Gizzard and Mushrooms**

680



秋刀魚のココット



秋はやっぱり！秋刀魚！  
じゃがいも 木の子のココット焼き

**Baked Pike, Potato and Mushrooms**

980

鴨もも肉のフライドチキン風

**Fried Duck Confit**

780



鴨もも肉のフライドチキン風

## リゾット RISOTTO

千葉県産城山みのり農場の「なごみ米」を使用  
こだわりのフレンチリゾット！

やみつき！

わさびと味わうチーズリゾット

**Wasabi Cheese Cream Risotto**

680



渡り蟹のトマトクリーム  
令和ヴァージョン

**Blue Crab Tomato Cream Risotto**

880



ワタリガニの  
クリームリゾット



フレッシュトリュフと  
ポルチーニのクリームリゾット

**Fresh Truffle and Porcini Risotto**

フォアグラトッピング

980

**Foie Gras Topping**

+500

# メインディッシュ MAIN DISH

ボリュームとコスパ満点！

おすすめ



牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ

牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ  
贅沢トリュフがけ 2480

**"Rossini" Roast Beef Filled and  
Sautéed Foie Gras w/ Truffle**

トリュフ抜きも  
ご用意しております

**Without Truffle 1980**

数量  
限定



オマール海老のロースト  
マルニエールソース

オマール海老の  
まるごとロースト  
マルニエールソース 1980

**Roast Lobster Mariner Sauce**

残ったソースに追加で！  
青海苔リゾット

**Extra Rissoto +380**

本日のお魚料理 1480  
**Today's Fish Today's Style**

本日のお肉料理 980  
**Today's Meat Dish**

おすすめ

マグレ鴨のロースト  
フォアグラ風味のポートワインソース  
**Roast Duck, Port Wine Sauce Foie Gras Flavor 1680**



マグレ鴨のロースト

おすすめ

三元豚のロース アーモンド風味  
木の子のクリームソース  
**Roast Pork,  
Mushroom Cream Sauce Almond Flavor 1480**



三元豚のロースト

ブラックアンガス牛  
サーロインのグリル 1980  
**Beef Steak**



アンガス牛のサーロイン

# デザート Dessert

数量  
限定

**なつかしのたまごぷりん**  
Caramel Pudding 400

シェフが昔デパートの食堂で食べたぷりんをイメージして作りました！たまごたっぷりのしっかり固めのぷりんです。



**テリーヌ・ド・ショコラ  
マンゴーカスタードと  
金柑コンポート** 580

Chocolate Terrine  
w/ Mango, Ginger & "Kinkan"

チョコレートの濃厚テリーヌにアクセントのマンゴーと生姜のカスタードソースをかけました。季節の金柑コンポートとともにお召し上がりください！

おすすめ

**バスク風チーズケーキ**  
Basque Burnt Cheese Cake 480

バスクのとあるバルの人気メニューが世界中に広まった、話題の一品。濃厚なチーズケーキにしっかり焼き目をつけて、アクセントに黒胡椒を添えました。お酒にも合う甘さ控えめのお味です！

**季節のアイス盛り合わせ** 380  
Assorted Ice Cream

二種類の盛り合わせです。内容はスタッフまでお問い合わせくださいませ。

デザートご注文の方はコーヒー・紅茶が  
**200円**です。(1点につき1杯)

コーヒー・紅茶 (Hot or Iced)  
Coffee or Tea 380

# 食後酒

ソーテルヌ  
ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ  
マデイラワイン  
グラッパ ※アルコール強め  
カルヴァドス ※アルコール強め 500

★価格はすべて税抜き価格です

