

前菜

- ・ 田舎風パテ ¥1100(税込み¥1210)

豚の様々な部位、鶏レバーに飴色玉ねぎ、エシャロット等を加え、ポルト酒やブランデーで香り高く仕上げた冷製テリーヌ。

- ・ 生ハム盛り合わせ ¥1200(税込み¥1320)

コッパ、グアンチャーレ、ミラノサラミ等その日のおすすめ3~4種盛り合わせ。

- ・ エスカルゴのブルゴーニュ風 ¥1100(税込み¥1210)

パセリ、ニンニク、エシャロット等で作った特製のエスカルゴバター。
隠し味にアーモンドパウダーとブルゴーニュ産マール。バゲットは別途ご注文下さい。

- ・ 本日のアヒージョ ¥1100(税込み¥1210)

その日のおすすめ食材のガーリックオイル煮。バゲットは別途ご注文下さい。
内容は赤枠のメニューをご覧ください。

- ・ ブラッティーナチーズとフルーツトマト ¥1200(税込み¥1320)

イタリア、カンパーニャ産。生クリームの風味豊かなモッツアレッタ風チーズ。

サラダ

- ニース風サラダ ¥1200(税込み¥1320)
パプリカ、アンチョビ、トマト、種入りオリーブ等をトッピングした定番サラダ。

- シーザーサラダ ¥1200(税込み¥1320)
ベーコン、卵、チーズのパウダー等をトッピング。
特製のシーザードレッシングをたっぷりかけて。

- グリーンサラダ ¥800(税込み¥880)
シンプルな葉野菜のみのサラダ。酸味のきいたドレッシングで。

- 要前日予約 バーニャカウダ ¥1300(税込み¥1430)
その時のおすすめ野菜を特製のニンニクアンチョビソースにディップしてお召し上がり
ください。ソースのおかわり¥400(税込み¥440)

魚介料理

- **本日の魚料理** **¥2200(税込み¥2420)～**

その日のお魚に合った調理法とソースで。赤粋メニューをご覧ください。

- **天使の海老のポワレ** **¥2400(税込み¥2640)**

ニューカレドニアの澄んだ海で育てられた旨味の強いブラックタイガー系の海老。科学的な薬品や飼料を一切使わず育てられています。

肉料理

- **本日の和牛** **¥3300(税込み¥3630)～**

その日の部位に合った調理法で。赤粋メニューをご覧ください。

- **和牛とフォワグラのロッシェニ風** **¥5000(税込み¥5500)**

和牛のステーキにフォワグラのポワレをのせて香り高いトリュフソースで。当店人気 No.1 商品。

- **和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み** **¥2200(税込み¥2420)**

和牛ほほ肉をたっぷりの赤ワインとフォンドヴォーで4～5時間ほど煮込みました。とろっとなります。

・ 鴨モモ肉のコンフィ ¥2200(税込み¥2420)

鴨モモ肉をニンニク、ハーブ、スパイスでマリネして低温のあぶらの中でゆっくり火入れ。
皮はパリパリ、身はホロホロにしあげます。

・ 本日のブランドポーク ¥2200(税込み¥2420)～

基本的に肩ロースのローストです。ブランド、調理法は赤枠メニューをご覧ください。

・ ラムチョップのロースト ¥2500(税込み¥2750)

オーストラリアまたはニュージーランド産仔ひつじの骨付き背肉をシンプルにロースト
します。

その他

- 本日のパスタ ¥2000(税込み¥2200)～

日によって1～3種類ご用意いたしております。赤枠メニューをご覧ください。

- 本日のスープ ¥700(税込み¥770)～

基本的に季節野菜のポタージュです。赤枠メニューをご覧ください。

- ミックスオリーブ ¥500(税込み¥550)

プロヴァンス産ブラックオリーブとグリーンオリーブの盛り合わせ。

- ピクルス ¥500(税込み¥550)

スリランカ産小粒キュウリの酢漬け。酸っぱいタイプです。

- ミックスナッツ ¥600(税込み¥660)

すぐ出ます！

- チーズ各種

1種 ¥600(税込み¥660) おまかせ3種盛り合わせ ¥1600(税込み¥1760)

白カビ、青カビ、ウォッシュ、ハードなど。

- バゲット1切れ ¥200(税込み¥220)

百石町ケイユーさんのバゲット。

デザート

- ・ ガトー ショコラ ¥600(税込み¥660)

仏、ヴァローナ社のチョコレート使用。しっとり柔らかいガトーショコラです。

- ・ 西尾抹茶とホワイトチョコのテリーヌ ¥600(税込み¥660)

南山園さんの西尾抹茶とホワイトチョコのコッテリ濃厚なテリーヌ。

- ・ ガトー フロマージュ ¥600(税込み¥660)

しっとり濃厚なかんじのバイクドチーズケーキ。チーズ好きな方はぜひお試しください。

- ・ クレームブリュレ ¥700(税込み¥770)

たっぷりヴァニラビーンズを使用した濃厚リッチテイスト。表面にパリパリキャラメル。

- ・ クレームキャラメル ¥500(税込み¥550)

昔ながらの固めのカスタードプリンです。

- ・ ヴァニラアイス ¥500(税込み¥550)

明日、地球が減びるなら最後はヴァニラアイスを食べると決めております。

- ・ 本日のソルベ ¥500(税込み¥550)

赤枠メニューをご覧ください。

～ディナーA～

- 前菜盛り合わせ
 - 碧南 武ちゃん農場さんの新玉ねぎ 冷製ポタージュ
 - メイン料理をお選び下さい。
 - ◎数量限定 本日のお魚料理
 - ◎本日のお肉料理
 - ◎+¥1500(税込み¥1650)和牛ステーキ
 - デザート盛り合わせ
 - 食後のコーヒー又は紅茶・バゲット
- ¥3600(税込み¥3960)

～ディナーB～(要前日予約)

- 前菜盛り合わせ
 - 碧南 武ちゃん農場さんの新玉ねぎ 冷製ポタージュ
 - 本日のお魚料理
 - お肉料理をお選び下さい。
 - ◎伊産 仔牛ロースのロティ 青胡椒ソース
 - ◎+¥1500(税込み¥1650)和牛ステーキ
 - デザート盛り合わせ
 - 食後のコーヒー又は紅茶・バゲット
- ¥5000(税込み¥5500)

～特別ディナー～(要1週間前予約)

5名様～最大8名様の少人数でお店を貸し切って頂くスペシャルなコースです。

期間限定で火曜日のみ2名様から8名様まで複数組ご予約を承ります。

※以下の点をご了承の上ご予約をお願い致します。

- ・シェフの感性の赴くままにアミューズからデザートまで8～10皿ほどで構成致します。
- ・仕入れ状況により¥14000(税込み¥15400)～¥18000(税込み¥19800)の間でおまかせ価格となります。
- ・お料理の提供時間に2時間半～3時間程度かかります。ラストオーダーは19時半となります。
- ・食べられない食材が多数ある方(肉一切NG、魚介一切NG、野菜一切NG等)のご予約は承っておりません。
- ・お子様のご利用は中学生以上で大人の方と同じお料理をお召し上がり頂ける方をお願いいたします。
- ・キャンセルの場合、3日前～前々日は50%、前日と当日は100%コース料金を申し受けます。

～パーティープラン～(要前日予約)

- 生ハム
 - 前菜 1
 - 前菜 2
 - 前菜 3
 - サラダ
 - パスタ
 - お肉料理をお選び下さい。
 - ◎本日のお肉料理
 - ◎+¥1100 (税込み¥1100)和牛のロースト
 - デザート盛り合わせ
 - バゲット
- ¥3800(税込み¥4180)

※6名様よりご利用頂けます。

※飲み放題 90分 ¥1800(税込み ¥1980)をご希望の方は前日までにご予約をお願い致します。

※当日のキャンセルはコース料金の100%を申し受けます。

～ランチ A～(所要時間 50～90 分)

- 前菜をお選び下さい。
 - ◎グリーンサラダ
 - ◎おまかせ前菜盛り合わせ
- パスタをお選び下さい。
 - ◎豚ミンチ 茄子 トマト
 - ◎オイルサーディン ピーマン オイル
- デザートをお選び下さい。
 - ◎おまかせデザート盛り合わせ
 - ◎いちごのソルベ
- 食後のコーヒーまたは紅茶(温/冷)・バゲット

¥1800(税込み¥1980)

～ランチ B～(所要時間 90～120 分 L.013 : 00)

- 前菜をお選び下さい。
 - ◎グリーンサラダ
 - ◎おまかせ前菜盛り合わせ
- ポタージュまたはパスタをお選び下さい。
 - ◎新玉ねぎの冷製ポタージュ
 - ◎+¥400(税込み¥440)豚ミンチ 茄子 トマト
 - ◎+¥400(税込み¥440)オイルサーディン ピーマン オイル
 - ◎+¥600(税込み¥660)ゴルゴンゾーラ ペンネ クリーム
- メイン料理をお選び下さい。
 - ◎お魚のポワレ 柑橘のヴィネグレット
 - ◎名古屋コーチンモモ肉のロティ 青胡椒ソース
 - ◎+¥1500(税込み¥1650)和牛ステーキ
- デザートをお選び下さい。
 - ◎デザート盛り合わせ
 - ◎本日のソルベ
- 食後のコーヒーまたは紅茶(温/冷)・バゲット

¥2600(税込み¥2860)

※同じグループ内でランチ A と B を別々にご注文可能になりましたが、その場合は相当にお時間を頂く事がございます。同一のランチで統一して頂きますことを強くおすすめしております。

※ランチ A を含むオーダーは状況によりお席のお時間を 90～120 分で区切らせて頂く場合がございます。予めご了承の上ご注文下さい。

～オプション～

- ・ポタージュの追加
¥500(税込み¥550)
- ・パスタの大盛
¥300～¥500
(税込み¥330～¥550)
- ・バゲットのおかわり
¥100(税込み¥110)

※アレルギーなど食べられない食材はご予約の際スタッフにお伝え下さい。
※お時間のないお客様はご予約の際スタッフにお伝えください。(上記 2 点、当日はご要望にお応え出来ない場合もございます。)

※バゲットにバター、オリーブオイルが必要な方はスタッフまでお申し出下さい。

～要前日予約ランチ C～(所要時間 120 分～ L.O13:00)

- 前菜盛り合わせ
 - ポタージュ
 - 本日のお魚料理
 - お肉料理をお選び下さい。
 - ◎伊産 仔牛ロースのロティ 青胡椒ソース
 - ◎+¥1500(税込み¥1650)和牛ステーキ
 - デザート盛り合わせ
 - 食後のコーヒー又は紅茶・バゲット
- ¥5000(税込み¥5500)

※こちらのランチは他のランチとの併用不可となります。

※アレルギーなど食べられない食材はご予約の際スタッフにお伝え下さい。(当日はご要望にお応え出来ない場合もございます。)

※バゲットにバター、オリーブオイルが必要な方はスタッフまでお申し出下さい。

おすすめドリンク

グラスワイン

- ・赤/白
- 各¥700(税込み¥770)
- ・スパークリング
- ¥1000(税込み¥1100)

ビール

- ・アサヒスーパードライ
- ¥600(税込み¥660)
- ・ギネス
- ¥800(税込み¥880)
- ・コロナ
- ¥700(税込み¥770)

ノンアルコール

- ・アサヒドライゼロ
- ¥600(税込み¥660)
- ・ノンアルコール各種
- 各¥600(税込み¥660)
- カシスオレンジ
- カシスソーダ
- モスコミュール
- シャーリーテンプル
- エルダーフラワーとレモンのソーダ
- ・ペリエ
- ¥600(税込み¥660)
- ・スルジーヴァ
- ¥900(税込み¥990)
- ・フジミネラルウォーター
- ¥500(税込み¥550)