

À LA CARTE

アラカルト

前菜	
豚肉のパテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え	¥1,200
スモークサーモンと野菜のマリネ	¥1,100
ロメインレタスマモザ風シーザーサラダ	¥880
本日のデリの3種盛り合わせ	¥880
季節のスープ	¥880
パスタ	
本日のパスタ	¥1,450
メイン	
5種のスパイスで漬けた 鶏腿肉のロースト	¥1,600
本日のメインデッシュ	¥1,600
ライス	
サワークリームで仕上げたビーフストロガノフ	¥1300
デザート	
本日のデザート	¥700

FRENCH DELICATESSEN COURSE

ディナーコース

¥4000 (税込)

6種のフレンチデリカテッセン

6 Assorted French Delicatessen

旬の食材を使ったこだわりのフレンチ惣菜6品

季節のスープ

Seasonal Soup

メイン料理

Main

もち豚のロースト

Roasted Mochi Pork

ブレッド

Bread

パティシエ特製デザート

Pâtissier made seasonal dessert

コーヒー or ティー

Coffee or tea



※要予約 アニバーサリープランなどのご用意もございます。