

À La Carte Menu

【Appetizer】

Marinated Salmon with Dill Cream, Grilled Bread サーモンマリネ デイルクリーム グリルブレット	¥2,000
Caesar Salad - Bacon, Croutons, Parmesan Cheese - シーザーサラダ - ベーコン クルトン パルメザンチーズ -	¥2,200
Niçoise Salad - Green Beans, Olives, Tuna, Tomatoes, Egg - ニース風サラダ - インゲン オリーブ ツナ トマト 卵 -	¥2,200
Charcuterie Plate, Cornichons シャルキュトリープレート コルニッション	¥2,400
Cheese Plate, Dried Fruits チーズプレート ドライフルーツ	¥2,400
Bread (2 pieces) パン (2個)	¥ 500

【Soup】

Potage of the Day 本日のポタージュ	¥1,400
Minestrone ミネストローネ	¥1,400

【Comfort Dish】

Tomato Ratatouille Penne Pasta, Small Salad トマトラタトゥイユのペンネパスタ スモールサラダ	¥2,400
Prosciutto, Camembert Cheese Tartine, French Fries, Small Salad 生ハムとカマンベールチーズのタルティエヌ フレンチフライ スモールサラダ	¥2,500

【Kids Set】

Soup, Salad, Main and Ice Cream スープ サラダ メイン アイスクリーム	¥ 3,500
--	---------

【Main】

Grilled Salmon, Potato Purée, Sautéed Spinach, Browned Lemon Butter Sauce サーモンのグリル ポテトピューレ ほうれん草のソテー 焦がしレモンバターソース	¥ 3,400
Sautéed Sea Bream, Braised Leek Étouffé, Fjord Ruby, Parsley Oil, Herb Salad, White Wine Cream Sauce 真鯛のソテー ポワロー葱のエチュヴェ フィヨルドルビー パセリオイル ハーブサラダ 白ワインクリームソース	¥ 3,800
Beef Sirloin Steak Frites, French Fries, Natural Sea Salt, Dijon Mustard ビーフサーロインのステーキフリット フレンチフライ 自然海塩 ディジョンマスタード	¥ 4,600
Grilled Beef Tenderloin, Mashed and Crispy Sweet Potato, Seasonal Vegetables, Madeira sauce ビーフテンドーロインのグリル 薩摩芋のエクラゼとチップス 季節野菜 マデラ酒ソース	¥ 4,600

【Side Dish】

Roasted Vegetables ロースト ベジタブル	¥ 1,800
Potato Purée ポテト ピューレ	¥ 1,800
Green Salad グリーン サラダ	¥ 1,400
French Fries, Truffle Salt, Parmesan Cheese フレンチフライ トリュフ風味 パルメザンチーズ	¥ 1,500

【Dessert】

Chocolate Mousse, Chocolate Ice Cream, Anglaise Sauce チョコレートムース チョコレートアイスクリーム アングレーズソース	¥ 1,600
Assorted Ice Cream 2 scoops アイスクリーム 2種	¥ 1,200
Hokkaido Tokachi Cheesecake with Imperial Palace Honey 北海道十勝産チーズのチーズケーキ、皇居蜂蜜添え	¥ 1,400
Chocolate Bonbons 3 kinds ボンボンショコラ 3種	¥ 1,500

All prices are inclusive of consumption tax.
記載料金には消費税が含まれております。