

# À La Carte Menu

## 【Appetizer】

Marinated Salmon with Dill Cream, Grilled Bread サーモンマリネ ディルクリーム グリルブレッド	¥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
Nicoise 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 コルニッショング	¥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
Mинestrone ミネストローネ	¥1,400

## 【Comfort Dish】

Tomato Ratatouille Penne Pasta, Small Salad トマトラタトウ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ーヌ 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 Étuver, 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 Friese, 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 ビーフテンダーロインのグリル 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 ポンポンショコラ 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。