

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 グリルブレッド	¥ 2,200
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 -	¥ 2,400
Pate de Campagne, Pickles, Salad, Dijon Mustard パテ・ド・カンパーニュ ピクルス サラダ デイジョンマスタード	¥ 2,600
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 Dish, Ice Cream and Juice スープ サラダ メインディッシュ アイスクリーム ジュース	¥ 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	¥ 4,000
Pan-Fried Alfonsino, Mango and Treviso Raddicchio infused with Timut pepper, Rorsted Almond, Chives, Red Currants, Orange Butter Cream Sauce 金目鯛のソテー マンゴーとトレビス ティムットペッパー風味 ローストアーモンド シブレット レッドカラント オレンジバタークリームソース	¥ 4,800
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 デイジョンマスタード	¥ 5,000
Grilled Beef Tenderloin, Seasonal Vegetables, Madeira sauce ビーフテンドーロインのグリル 季節野菜 マデラ酒ソース	¥ 5,600

【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】

Crème d'Anjou, Lime Jelly, Strawberry Sauce クレームダンジュ ライムジュレ 苺のソース	¥ 2,000
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