

Dinner Menu

アペタイザー

ミックスナッツ	¥660
ドライトマト/オリーブ/ピクルス	¥660
砂肝のアヒージ	¥1,320
海老・茸・ブロッコリーのアヒージョ	¥1,485
シーザーサラダ	¥1,540
柿とハモンセラノのカプレーゼ	¥1,925
チーズの盛り合わせ	¥2,090
シーフードマリネ	¥2,310
シャルキュトリー盛り合わせ (生ハム・チョリソ・パテ ド カンパーニュ)	¥2,420

魚料理

フィッシュ&チップス	¥1,980
ムール貝の白ワイン蒸	¥1,980
甘鯛のコトリアード 海老・浅蜷・イカ	¥2,530

肉料理

グリルソーセージとシュークルート	¥1,980
パルミジャーノチキン	¥2,145
牛ホホ肉のビール煮	¥3,135
国産牛リブロースのミニッツステーキ	¥3,960

デザート

アイスクリーム又はソルベ	¥495
フォンダン ショコラ	¥880
ティラミス	¥1,210

税込

Appetizers

Mix nuts
Dried tomato / olive / pickled vegetables
Ajillo / chicken gizzard
Ajillo / shrimps, mushrooms
Caesar salad
Caprese salad / persimmon, jamon serrano
Assorted cheese
Seafood marinade
Assorted charcuteries

Fish Dishes

Fish & chips
Mussels steamed in white wine
Amadai cotriade / shrimps, clam, squid

Meat Dishes

Grilled sausage / choucroute
Chicken parmesan
Stewed beef cheek / savory beer sauce
Grilled Japanese beef rib-eye

Desserts

Ice cream or sorbet
Chocolate fondant
Tiramisu

Tax included