



Dinner Menu

税込 / Tax included

アペタイザー / Appetizers

ミックスナッツ	¥ 660	Mix nuts
ドライトマト/オリーブ/ピクルス	¥ 660	Dried tomato / olive / pickled vegetables
砂肝のアヒージョ	¥ 1,320	Ajillo / chicken gizzard
海老・茸・ブロッコリーのアヒージョ	¥ 1,485	Ajillo / shrimps, mushrooms
シーザーサラダ	¥ 1,540	Caesar salad
柿とハモンセラノのカプレーゼ	¥ 1,925	Caprese salad / persimmon, jamon serrano
チーズの盛り合わせ	¥ 2,090	Assorted cheese
シーフードマリネ	¥ 2,310	Seafood marinade
シャルキュトリー盛り合わせ	¥ 2,420	Assorted charcuteries

(生ハム・チヨリソ・パテドカンパーニュ)

魚料理 / Fish Dishes

フィッシュ&チップス	¥ 1,980	Fish & chips
ムール貝の白ワイン蒸	¥ 1,980	Mussels steamed in white wine
甘鯛のコトリアード 海老・浅蜷・イカ	¥ 2,530	Amadai cotriade / shrimps, clam, squid

肉料理 / Meat Dishes

グリルソーセージとシュークルート	¥ 1,980	Grilled sausage / choucroute
パルミジャーノチキン	¥ 2,145	Chicken parmesan
牛ホホ肉のビール煮	¥ 3,135	Stewed beef cheek / savory beef sauce
国産牛リブロースのミニッツステーキ	¥ 3,960	Grilled Japanese beef rib-eye

デザート / Desserts

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



Dinner Menu

税込 / Tax included

シェフおすすめパブメニュー

シェフおすすめ料理

+

フリードリンク

(ビール・白赤ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク 2時間制)

お一人

¥ 8,800

- ※ 料理内容はシェフのお任せとなります。
- ※ アレルギーをお持ちの方は事前にお伝え願います。
- ※ 2営業日前までのご予約制にて承ります。

<料理例>

オードブル盛合せ

シーザーサラダ

海鮮カダイフ包み揚げスイートチリソース

ソーセージポトフ

甘鯛のフリット 甲殻類ソース

牛フィレのグリル 温野菜添え

本日のパスタ

本日のデザート

コーヒー



写真はイメージです。実際の料理内容とは異なります。