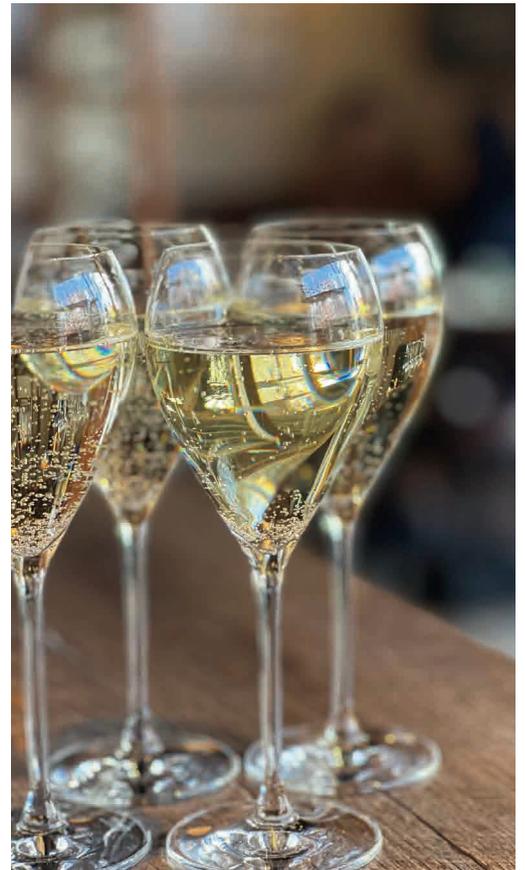


**Recommend!**

## 120分のフリーフロー付き【Party Plan】



120min フリーフロー付き シェアスタイルパーティープラン ～S～ @ ¥5,000 (税込)

パンとホイップバター / 擦りたての生ハム / 3種のタパス  
本日のメインディッシュ / メの一皿

120min フリーフロー付き シェアスタイルパーティープラン ～E～ @ ¥6,000 (税込)

パンとホイップバター / 擦りたての生ハム / 3種のタパス  
シーザーサラダ / サーモンのレア仕立て / 本日のメインディッシュ / メの一皿

120min フリーフロー付き シェアスタイルパーティープラン ～C～ @ ¥7,000 (税込)

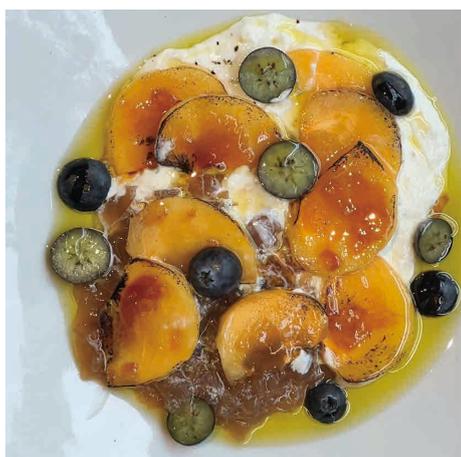
パンとホイップバター / 擦りたての生ハム / 3種のタパス  
サーモンのレア仕立て / 牛ヒレのステーキ 黒トリュフのソース  
オマール海老と小エビのアメリケースソースのパスタ / 本日のデザート

### Free-flow menu 120min

ワイン(スパークリング/白/赤)、キリンラガー(小瓶)、ハイボール、焼酎、各種カクテル、  
各種ソフトドリンク ※ 詳細はスタッフまでお声がけ下さい。



## Seasonal Menu ~季節のおすすめ~



ストラッチャテッラ 柿のキャラメリゼ  
黒烏龍茶のジュレ  
¥2,000 (2,200)



豚とつづ貝・小エビ・黒トリュフの  
パテ・アン・クルート 黒トリュフのピュレ  
¥2,200 (2,420)



モン・サン・ミッシェル産ムール貝の漁師風  
生リングイネ  
¥2,500 (2,750)



イベリコ豚肩ロースの薫焼き 里芋  
ジュのソース  
¥3,800 (4,180)



キャラメルリンゴケーキ  
ロイヤルミルクティーのアイス  
¥1,200 (1,320)

## Appetizer ~前菜~



オードブル 10種盛り合わせ  
~ウェルビーイングスタイル~  
¥1,800 (1,980)



カンパチの厚切りカルパッチョ  
イクラのリースリングマリネ  
¥1,800 (1,980)



サーモンのタルタル キャビア  
アボカドのピューレ メルバトースト  
¥1,800 (1,980)



黒毛和牛の低温調理  
ルッコラセルパチコ パルミジャーノチーズ  
¥2,000 (2,200)



ハモンセラノ 自家製リコッタ  
ポップオーバー メープルシロップ  
¥2,000 (2,200)

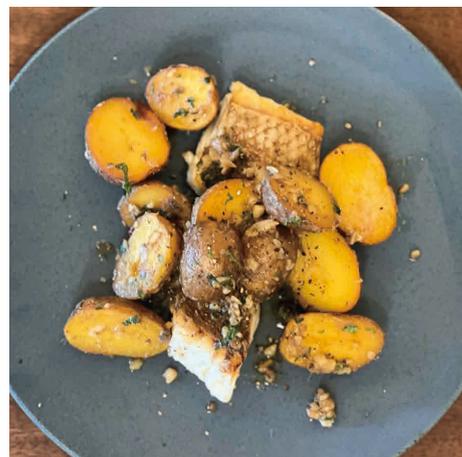
## Hot Appetizer ~温前菜~



グリエールチーズのオープンオムレツ  
¥1,200 (1,320)



小エビと牡蠣のアヒージョ  
¥1,200 (1,320)



真鯛のロースト インカのめざめの  
アンチョビガーリックバター  
¥2,500 (2,750)

# French Pasta & Rice ~主菜~



牛スジの赤ワイン煮込み  
オープンオムレット バターライス  
¥2,000 (2,200)



イベリコ豚ベーコンのトマトソース  
ペンネ  
¥1,500 (1,650)



魚介類のバジルソース スパゲティーニ  
¥2,000 (2,200)



オマール海老と小エビのアメリケースソース  
¥2,500 (2,750)

## FRENCH PASTA(フレンチパスタ) とは ...

フランス料理人が考える新感覚パスタ。

それぞれの素材の要素を理解し、フランス料理での素材への火入れの技術や、ベースから拘り  
手間暇かけたフランス料理の“ソース”を気軽に楽しめる新しいパスタ。

### 【ペンネ】

円筒状のショートパスタの両端をペン先のように斜めにカットしたショートパスタ

### 【スパゲティーニ】

ロングパスタの1種でスパゲッティより細い直径1.6mm 程度のパスタ

### 【生パスタ】

乾燥パスタとは違ったもちもち食感が特徴の 乾燥させる前の柔らかい状態をキープしたパスタ

# Main Dish ~主菜~



サーモンのレア仕立て ヴェンプランソース  
¥2,000 (2,200)



白身魚とホタテのパイ包み  
オマール海老とセミドライトマトのソース  
¥3,800 (4,180)



マグレ鴨のロースト バルサミコソース  
¥2,500 (2,750)



黒毛和牛もも肉のロースト  
焦がしバターのソース  
¥3,000 (3,300)



牛ヒレとフォアグラのロッシェニ風  
ペリグーソース  
¥4,500 (4,950)



## Side Selections ~おつまみ~



生ハム盛り合わせ (S)

¥1,800 (1,980)



生ハム盛り合わせ

¥2,500 (2,750)



生ハムとチーズ盛り合わせ

¥3,000 (3,300)



チーズ盛り合わせ

¥1,000 (1,100)



鶏の白レバームース

¥500 (550)



ポークリエット

¥500 (550)



シーザーサラダ

¥700 (770)



フライドポテト ホイップバター  
自家製無添加ケチャップ

¥800 (880)



パン (ホイップバター or エキストラバージンオイル)

¥500 (550)

## Dessert ~甘味~



デザート3種盛り合わせ  
¥1,000 (1,100)



米粉とヨーグルトのスフレケーキ  
季節のフルーツ  
¥1,200 (1,320)



木もれびさんのブリオッシュ  
フレンチトースト メレンゲのアイス  
¥1,200 (1,320)



大人のティラミス  
¥800 (880)



自家菜園ハーブとレモンのソルベ  
¥500 (550)



ショコラテリーヌとフランボワーズムース  
¥600 (660)



バイクドチーズケーキ クレームシャンティ  
¥600 (660)