

Recommend!

120分のフリーフロー付き【Party Plan】



2名様～OK! 予約無しでもOK!
ランチタイムからご利用いただけます!

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尋ね下さい。



Seasonal Menu ~季節のおすすめ~



ストラッチャテッラ 季節のフルーツ
黒烏龍茶のジュレ
¥2,000 (2,200)



豚とつぶ貝・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)

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ット
¥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
オープンオムレツ 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)



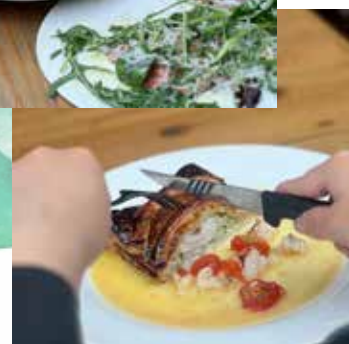
マグレ鴨のロースト バルサミコソース
¥2,500 (2,750)



黒毛和牛もも肉のロースト
焦がしバターソース
¥3,000 (3,300)



牛ヒレとフォアグラのロッシーニ風
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)



鶏の白レバーペースト

¥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)