

Tapas ～小皿のおつまみ～

キャロットラペ <i>Carrot salad</i>	¥500 (550)
鶏の白レバームース メルバトースト <i>Chicken liver mousse, Melba toast</i>	¥500 (550)
ポークリエット メルバトースト <i>Pork rillettes, Melba toast</i>	¥500 (550)
生ハム (20g) <i>Prosciutto (20g)</i>	¥500 (550)
★ パテ・ド・カンパーニュ <i>Pâté de Campagne</i>	¥800 (880)
タコのスモーク <i>Smoked octopus</i>	¥800 (880)
サーモンのマリネ フロマーージュブラン タブナードソース <i>Marinated salmon with fromage blanc and tapenade sauce</i>	¥800 (880)
グリーンサラダ エルダーフラワーヴィネグレット <i>Green salad with elderflower vinaigrette</i>	¥800 (880)
ロメインレタスのシーザーサラダ <i>Romaine lettuce Caesar salad</i>	¥800 (880)
フライドポテト 自家製無添加ケチャップ <i>French fries with homemade, additive-free ketchup</i>	¥500 (550)
国産ジャガイモのアンチョビガーリックバター <i>Japanese potatoes with anchovy and garlic butter</i>	¥1,000 (1,100)
チーズ盛り合わせ <i>Assorted cheese</i>	¥1,000 (1,100)
パン (ホイップバター or エキストラバージンオイル) <i>Bread (with whipped butter or extra virgin olive oil)</i>	¥500 (550)
パン <i>Bread</i>	¥300 (330)

Appetizer ～冷前菜～

★ 4種の前菜盛り合わせ <i>Assortment of 4 appetizers</i> (下記のカルパッチョ、ストラッチャテッラチーズ、パテ・アン・クルート、生ハム) <i>(The following items are included: carpaccio, stracciatella cheese, pâté en croûte, and prosciutto)</i>	¥3,000 (3,300)
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 <i>Thick-cut amberjack carpaccio, salmon roe marinated in Riesling</i>	¥1,800 (1,980)
ストラッチャテッラチーズ 季節のフルーツ ハーブオイル <i>Stracciatella cheese, seasonal fruits, herb oil</i>	¥2,000 (2,200)
パテ・アン・クルート・ア・ラ・メゾン <i>Pâté en croûte à la maison</i>	¥2,200 (2,420)
生ハム盛り合わせ (S) <i>Assorted cured ham (small)</i>	¥1,800 (1,980)
生ハム盛り合わせ <i>Assorted cured ham</i>	¥2,500 (2,750)
生ハムとチーズ盛り合わせ <i>Prosciutto and cheese platter</i>	¥3,000 (3,300)

Hot Appetizer ～温前菜～

グリエールチーズのオープンオムレツ <i>Open omelet with Gruyère cheese</i>	¥1,200 (1,320)
小エビと牡蠣のアヒージョ <i>Shrimp and oyster ajillo</i>	¥1,200 (1,320)
★ サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース <i>Rare salmon with white wine sauce</i>	¥1,500 (1,650)

Main Dish ～主菜～

※ご注文を頂いてから調理しますので、ご提供までに40分程かかります
※全てのメインディッシュに契約農家“陽子ファーム”の無農薬野菜のローストが付きませ

★ 真鯛とホタテのパイ包み セミドライトマトとケイパーのソース <i>Sea bream and scallops en croûte with semi-dried tomato and caper sauce</i>	¥3,000 (3,300)
鶏モモ肉のガランティーヌと合鴨のロースト <i>Chicken thigh galantine and roasted duck breast</i>	¥3,000 (3,300)
★ 牛ヒレのステーキ フレンチフライ <i>Beef tenderloin steak and French fries</i>	¥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 <i>Beef tenderloin and foie gras Rossini style with Périgueux sauce</i>	¥4,500 (4,950)

Rice & Pasta ～お米とパスタ～

※ご注文を頂いてから調理しますので、ご提供までに20分程かかります

ガーリックライス <i>Garlic rice</i>	¥1,000 (1,100)
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 <i>Beef tendon stewed in red wine, open omelet, buttered rice</i>	¥2,000 (2,200)
★ 魚介とアンチョビのペペロンチーノ スパゲティーニ <i>Seafood and anchovy peperoncino spaghetti</i>	¥1,800 (1,980)
イベリコ豚ベーコンのトマトソース 生スパゲティーニ <i>Fresh spaghetti with Iberico pork bacon in tomato sauce</i>	¥1,500 (1,650)
無添加ミートソース 生スパゲティーニ <i>Additive-free meat sauce with fresh spaghetti</i>	¥1,500 (1,650)
白身魚と貝柱のバジルソース 生スパゲティーニ <i>Fresh spaghetti with white fish and scallops in basil sauce</i>	¥1,800 (1,980)
サーモンと青のりのクリームソース 生タリアテッレ <i>Fresh tagliatelle with salmon and seaweed cream sauce</i>	¥1,800 (1,980)
★ オマール海老と小エビのアメリカンソース 生タリアテッレ <i>Lobster and shrimp in Americaine sauce with fresh tagliatelle</i>	¥2,500 (2,750)

Dessert ～甘味～

★ デザート3種盛り合わせ <i>Assortment of 3 desserts</i>	¥1,000 (1,100)
★ 木もれびさんのブリオッシュ フレンチトースト ホイップバター <i>Komorebi's Brioche French Toast with Whipped Butter</i>	¥800 (880)
ポップオーバー メレンゲアイス メープルシロップ <i>Popover, meringue ice cream, maple syrup</i>	¥800 (880)
★ 大人のティラミス <i>Adult Tiramisu</i>	¥800 (880)
ショコラテリーヌとフランボワーズムース <i>Chocolate terrine and raspberry mousse</i>	¥600 (660)
バイクドチーズケーキ クレームシャンティ <i>Baked cheesecake with crème chantilly</i>	¥600 (660)
レモンとマディラ酒のソルベ <i>Lemon and Madeira sorbet</i>	¥500 (550)
本日のパウンドケーキ <i>Today's pound cake</i>	¥500 (550)

★が人気でおすすめのメニューです
※17:00よりテーブルチャージとしてお一人様330円頂戴しております



open 11:00 ~ close 22:00

Menu de S・E・C ～ムニエド セック～

オープン以来不動の人気メニューを詰め込んだシェアコース @¥6,000 (6,600)

1. パン ホイップバター メープルシロップ ～お好きなだけ～
2. 前菜盛り合わせ (カルパッチョ、ストラッチャテッラチーズ、パテ・アン・クルート、生ハム)
3. サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース
4. 牛ヒレとフォアグラのロッシェニ風 ペリゲーソース
5. オマール海老と小エビのアメリケヌソース 生タリアテッレ
6. デザート3種盛り合わせ

Dinner Share Set ～ディナーシェアセット～

バランスよく構成したディナーセット
お好みで追加メニューからカスタマイズしてください @¥4,500 (4,950)

1. 生ハム パン ホイップバター メープルシロップ
2. 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
3. 牛ヒレ肉ステーキ 黒トリュフのソース
4. メの一品 (パスタやお米料理 ～その日のおすすめで～)

～追加メニュー～ (1名様分でもオーダー可、お食事の途中でもオーダー可)

ロメインレタスのシーザーサラダ +@¥455 (500)

サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース +@¥455 (500)

本日のデザート +@¥455 (500)

Pasta & Dessert Set ～パスタ & デザートセット～

パスタとデザートが楽しめる軽めのセット @¥3,000 (3,300)

1. パンとホイップバター
2. 生ハムとフルーツ
3. 鮮魚のカルパッチョと魚介のマリネ
4. 本日のパスタ
5. デザート3種盛り合わせ

上記3種のセットコースのご利用可能人数は2～6名とさせていただきます
また、こちらのセットコースにお得な飲み放題(120分)を追加できます

+@¥2,500 (2,750)

Well-Being Free Flow Party Plan

～ウェルビーイング フリーフロー パーティープラン～

◎120分の飲み放題付きパーティーセット / 2名～大人数まで承ります

Free Flow Menu

ワイン(スパークリング/白/赤)、キリンラガービール(小瓶)、ハイボール、ジンジャーハイボール
レモンサワー、ウーロンハイ、カシス(ソーダ/オレンジ/ウーロン)、ジン/ウォッカ(ソーダ/トニック/ジンジャー)

Non-alcoholic

ジンジャーエール、クラフトレモンスカッシュ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶

Party Plan ～S～

@¥5,000 (税込)

1. パンとホイップバター
2. 擦りたての生ハム
3. 3種のタパス
4. 本日のメインディッシュ
5. メの一品 (パスタやお米料理 ～その日のおすすめで～)

Party Plan ～E～

@¥6,000 (税込)

1. パンとホイップバター
2. 擦りたての生ハム
3. 3種のタパス
4. シーザーサラダ
5. サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース
6. 本日のメインディッシュ
7. メの一品 (パスタやお米料理 ～その日のおすすめで～)

Party Plan ～C～

@¥7,000 (税込)

1. パンとホイップバター
2. 擦りたての生ハム
3. 3種のタパス
4. サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース
5. 牛ヒレ肉ステーキ 黒トリュフのソース
6. オマール海老を使ったメの一品
7. 本日のデザート