

- Starter -

1. *Sliced baguette*
スライスバケット

¥ 400 (¥440) *tax included*

★ 2. *Stewed Beef of Spicy Tomato*
牛スジのスパイシートマト煮

¥ 600 (¥660)

3. *Home Made Vegetable Pickles*
野菜の自家製ピクルス

¥ 600 (¥660)

4. *Fried Potato with Cajun Spice*
フレンチフライ ケイジャンスパイス

¥ 650 (¥715)

5. *Garlic Toast*
ガーリックトースト

¥ 750 (¥825)

- Salad -

1. *Mix Salad with French Dressing*
ミックスサラダ

¥ 800 (¥880)

2. *Caesar Salad*
シーザーサラダ

¥ 900 (¥990)

- *Appetizer* -

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. <i>Quiche Lorraine</i>
キッシュ | ¥ 800 (¥880) <i>tax included</i> |
| 2. <i>Soup of The Day</i>
本日のスープ | ¥ 850 (¥935) |
| ★ 3. <i>Fried Soft Shell Crab with Cajun Spice & Spicy Mayonnaise Sauce & Cilantro Mayanaise Sauce</i>
ソフトシェルクラブのフリット ケイジャンスパイス
スパイシーマヨネーズ & シラントローマヨネーズ | ¥ 1,500 (¥1,650) |
| 4. <i>Fried Wrapedped “Kadaifu”, Angel Shrimps with Spicy Mayonnaise Sauce & Cilantro Mayanaise Sauce</i>
天使の海老 カダイフ巻き揚げ
スパイシーマヨネーズ & シラントローマヨネーズ | ¥ 1,600 / 2pc (¥1,760) |
| 5. <i>Steamed Clams with White Wine</i>
アサリの白ワイン蒸し | ¥ 1,500 (¥1,650) |
| 6. <i>Garlic Shrimps with Cajun Spice</i>
ガーリックシュリンプ ケイジャンスパイス | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| 7. <i>Sauteed Whelks with Garlic Butter</i>
ツブ貝のガーリックバター焼き | ¥ 1,800 (¥1,980) |
| 8. <i>Baked Escargots in Casserole with Garlic Herb Butter</i>
エスカルゴの香草バター焼き | ¥ 1,800 (¥1,980) |
| 9. <i>Sauteed Foie Gras with “Yuzu-Miso” Sauce</i>
フォアグラのソテー 柚子味噌ソース | ¥ 2,300 (¥2,530) |
| 10. <i>Sauteed Foie Gras with “Yuzu-Miso” Sauce</i>
フォアグラのソテー ペリグーソース | ¥ 2,700 (¥2,970) |

- Pasta -

1. *Peperoncino* ¥ 1,800 ~ (¥ 1,980 ~) *tax included*
ペペロンチーノ

★ 2. *Genovese (Oil or Cream)* Oil / ¥ 2,000 (¥ 2,200)
ジェノベーゼ オイル or クリーム Cream / ¥ 2,400 (¥ 2,640)

3. *Spaghetti with Sauteed Shrimps and Tomato Cream Sauce* ¥ 2,400 (¥ 2,640)
小海老のトマトクリームソース

4. *Spaghetti "alla pescatora" (Rosso or Genovese)* ¥ 2,600 (¥ 2,860)
ペスカトーレ (ロツソ or ジェノベーゼ)

7. *Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Beef Cheek Stewed in Red Wine Sauce* ¥ 3,000 (¥ 3,300)
牛ホホ & ホワイトソース トリュフクリーム入りフェットチーネ

★ 8. *Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Pan-Fried Lobster* ¥ 3,500 (¥ 3,850)
オマールテールのポアレ トリュフクリーム入りフェットチーネ

- Fish -

★ 1. *Sauteed fish Caught of Today with White Wine Cream Sauce* ¥ 2,500 (¥ 2,750)
本日のお魚 白ワインクリームソース

2. *Baked Scallops Echallote Butter Sauce* ¥ 3,000 (¥ 3,300)
ホタテのエシャロットバター焼き

3. *"Acqua Pazza" with Tomato Sauce* ¥ 3,000 (¥ 3,300)
本日のお魚 アクアパッツァ

★ 4. *Pan-Fried scallops with Truffle and White Wine Cream Sauce* ¥ 3,200 (¥ 3,520)
ホタテのポワレ トリュフ入り白ワインクリームソース

- Meat -

1. *Grilled Pork Shorder Loin with Onion Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750) ^{tax} included
松阪豚のグリル 和風オニオンソース

2. *Grilled "Daisen" Bone Less Chicken leg with "Yuzu" Pepper Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750)
大山鶏もも肉のグリル 柚子胡椒ソース 300g

★ 3. *Grilled Beef Hanging Tender with Jalapeño Butter Sauce* 150g / ¥ 2,500 (¥2,750)
300g / ¥ 5,000 (¥5,500)
牛ハラミのグリル ハラペニオンバターソース

4. *Grilled Beef Chucka Flap with "Wasabi" Veal Stock Sauce* 150g / ¥ 3,000 (¥3,300)
300g / ¥ 6,000 (¥6,600)
牛ザブトンステーキ 山葵ソース

5. *Pork Spare Ribs with Mango Salty-Sweet Sauce* ¥ 2,800 (¥3,080)
ポークスペアリブ マンゴスパイシーソース

★ 6. *Smoked Dack Breast with Port Soy Sauce* ¥ 3,000 (¥3,300)
鴨のスマーク ポルトソイソース

7. *Roasted Dack Breast with Dry Fig in Red Wine Sauce* ¥ 3,500 (¥3,850)
鴨のロースト ドライフィグのレッドワインソース

8. *Grilled Lamb Chop with Sauce Diable* ¥ 3,300 (¥3,630)
骨付き仔羊のグリル ディアブルソース

★ *Charlie's Spécialité!!*
9. *Steawed Beef Cheek in Red Wine Sauce* ¥ 3,500 (¥3,850)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

10. *Grilled "Wagyu"* Market price
本日の和牛 時価

・ *baguette (3pc) or Rice* 各¥ 400 (¥440)
バケツト or ライス

- Desert -

★ 1. *Half-Baked Melty Chocolate Cakes (3 Kinds)*
生チョコレートケーキ

<i>Classic Chocolate</i>	クラシック ショコラ	¥ 800 (¥880)	<i>tax included</i>
<i>Dry Fig</i>	ドライフィグ	¥ 850 (¥935)	
<i>WhiteChocolate</i>	ホワイト ショコラ	¥ 800 (¥880)	

2. *Crème Brûlée* ¥ 700 (¥770)
クレームブリュレ

3. *Parfait* ¥ 700 (¥770)
パルフェ

4. *Ice Cake* ¥ 700 (¥770)
アイスショートケーキ

5. *Ice Tiramisù* ¥ 750 (¥825)
アイスティラミス

6. *Cheese Cake* ¥ 750 (¥825)
チーズスフレ

7. *Etc...* ¥ 700 ~ (¥770 ~)
その他

★ 8. *Assorted Dessert* ¥ 2,400 ~ (¥2,640 ~)
デザート全部乗せ