

## - Starter -

人気  
NO.1

- ・ スライスバケット ..... ¥ 350 (¥385税込)
- ・ 牛スジのスパイシートマト煮 ..... ¥ 550 (¥605税込)
- ・ 野菜の自家製ピクルス ..... ¥ 550 (¥605税込)
- ・ ゼッポリーニ ..... ¥ 550 (¥605税込)
- ・ ガーリックトースト ..... ¥ 600 (¥660税込)
- ・ フレンチフライ ケイジャンスパイス ..... ¥ 600 (¥660税込)
- ・ 砂肝のアヒージョ ..... ¥ 600 (¥660税込)

## - Salad -

- ・ MIX サラダ ..... ¥ 700 (Half) (¥770税込)  
¥ 1,200 (Full) (¥1,320税込)
- ・ シーザーサラダ ..... ¥ 700 (Half) (¥770税込)  
¥ 1,200 (Full) (¥1,320税込)
- ・ シーザーサラダ with ケイジャンシュリンプ ..... ¥ 1,300 (3pc/Half) (¥1,430税込)  
¥ 2,000 (5pc/Full) (¥2,200税込)

## - Appetizer -

	・本日のスープ .....	¥ 700 (¥770 税込)
 <b>おすすめ!</b>	・ソフトシェルクラブのフリット .....	¥1,300 / 1pc (¥1,430 税込)
 <b>おすすめ!</b>	・天使のエビ カダイフ巻き揚げ .....	¥1,400 / 2pc (¥1,540 税込)
	・アサリの白ワイン蒸し .....	¥ 1,400 (¥1,540税込)
	・ガーリックシュリンプ ケイジャンスパイス .....	¥ 1,500 (¥1,650税込)
	・海老と野菜のアヒージョ .....	¥ 1,500 (¥1,650税込)
	・ツブ貝のガーリックバター焼き .....	¥ 1,500 (¥1,650税込)
	・エスカルゴの香草バター焼き .....	¥ 1,500 (¥1,650税込)
 <b>おすすめ!</b>	・フォアグラのソテー 柚子味噌ソース .....	¥ 1,800 (¥1,980 税込)
	・ニュースタイル 刺身 .....	¥2,200 ~ (¥2,420 ~税込)
	・オマールテールのサラダ仕立て トリュフドレッシング .....	¥2,400 (¥2,640 税込)

## - Pasta -

	・ペペロンチーノ .....	¥1,600 ~ (¥1,760 ~税込)
<b>おすすめ!</b>	・ジェノベーゼ .....	¥1,900 (¥2,090 税込)
	・カルボナーラ .....	¥1,900 (¥2,090 税込)
	・ボンゴレ(ビアンコ or ロツソ) .....	¥1,900 (¥2,090 税込)
<b>おすすめ!</b>	・小海老のトマトクリームソース .....	¥2,100 (¥2,310 税込)
	・ペスカトーレ(トマト or ジェノベーゼ) .....	¥2,300 ~ (¥2,530 ~税込)
	・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 .....	¥2,800 (¥3,080 税込)
<b>おすすめ!</b>	・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 .....	¥3,000 (¥3,300 税込)

## - Fish -

<b>おすすめ!</b>	・本日のお魚 白ワインクリームソース .....	¥2,300 ~ (¥2,530 ~税込)
	・ホタテのエシャロットバター焼き .....	¥2,700 (¥2,970 税込)
	・本日のお魚 アクアパッツァ .....	¥2,700 (¥2,970 税込)
<b>おすすめ!</b>	・ホタテのポワレ トリュフ入り白ワインクリームソース ..	¥2,900 (¥3,190 税込)

## - Meat -

・スペイン産赤豚のグリル 和風オニオンソース 150g ..... ¥2,000 (¥2,200税込)

・鶏もも肉のグリル 柚子胡椒ソース 300g ..... ¥2,100 (¥2,310税込)

★  
看板  
メニュー

・牛ハラミのグリル ハラペニヨンバターソース 150g ..... ¥2,100 (¥2,310税込)

300g ..... ¥4,100 (¥4,510税込)

★  
おすすめ!

・鴨のスマーク ポルトソイソース ..... ¥2,200 (¥2,420税込)

・牛ザブトンステーキ 山葵ソース 150g ..... ¥2,300 (¥2,530税込)

300g ..... ¥4,500 (¥4,950税込)

★  
一押し!

・ポークスペアリブ マンゴースパイシーソース ..... ¥2,400 (¥2,640税込)

・鴨のロースト ドライフィグのレッドワインソース ..... ¥2,400 (¥2,640税込)

・骨付き仔羊のグリル ディアブルソース ..... ¥2,600 (¥2,860税込)

Charlie's Spécialité!!


★  
おすすめ!

・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... ¥2,600 (¥2,860税込)

・本日の和牛 ..... 時価

・バケット (3ヶ) or ライス ..... 各 ¥350 (¥385税込)

- *Desert* -

・生チョコレートケーキ .....	¥ 700 (¥770税込)
・クレームブリュレ .....	¥ 600 (¥660税込)
・パルフェ .....	¥ 600 (¥660税込)
・ティラミス .....	¥ 600 (¥660税込)
・チーズスフレ .....	¥ 600 (¥660税込)
・アイスショートケーキ .....	¥ 600 (¥660税込)
・その他 .....	¥ 600 ~ (¥660~税込)
 <b>おすすめ!</b> ・デザート全部乗せ .....	¥2,000 ~ (¥2,200~税込)

サービス料を5%頂戴致します。

# Full Course

おまかせ フルコース

《要予約》

本日のサラダ

本日の前菜盛合せ

本日のお魚料理

グラニテ

本日のお肉料理

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

5,500 円 (6,050 円税込)

# Special Course

スペシャルコース

《要予約》

本日のサラダ

本日の前菜盛合せ

本日の特選魚料理

本日のソース

グラニテ

本日の特選肉料理

本日のソース

本日のデザート

コーヒー or 紅茶

8,000 円 (8,800 円税込)

# Anniversary Course

アニバーサリーコース

《要予約》

本日のサラダ

本日の前菜盛合せ

本日のお魚料理

グラニテ

本日のお肉料理

アニバーサリーデザート

ろうそく、花火、メッセージ付き（1名様分）

コーヒー or 紅茶

5,500 円（6,050 円税込）

BD ケーキは、食べログのコース詳細をご覧ください。



# Special Anniversary Course

スペシャル アニバーサリーコース

《要予約》

本日のサラダ

本日の前菜盛合せ

本日の特選魚料理  
本日のソース

グラニテ

本日の特選肉料理  
本日のソース

アニバーサリーデザート

ろうそく、花火、メッセージ付き（1名様分）

コーヒー or 紅茶

8,000 円（8,800 円税込）

BD ケーキは、食べログのコース詳細をご覧ください。