

- Starter -

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. <i>baguette</i>
バケツト | ¥ 400 (¥440) <i>tax included</i> |
| ★ 2. <i>Stewed Beef of Spicy Tomato</i>
牛スジのスパイシートマト煮 | ¥ 600 (¥660) |
| 3. <i>Home Made Vegetable Pickles</i>
野菜の自家製ピクルス | ¥ 600 (¥660) |
| 4. <i>Fried Potato with Cajun Spice</i>
フレンチフライ ケイジャンスパイス | ¥ 650 (¥715) |
| 5. <i>Garlic Toast</i>
ガーリックトースト | ¥ 750 (¥825) |

- Salad -

- | | |
|---|----------------|
| 1. <i>Mix Salad with French Dressing</i>
ミックスサラダ | ¥ 900 (¥990) |
| 2. <i>Caesar Salad</i>
シーザーサラダ | ¥ 950 (¥1,045) |

- Appetizer -

- | | | |
|--|------------------------|-------------------------|
| 1. <i>Quiche Lorraine</i>
キッシュ | ¥ 900 (¥990) | <i>tax
included</i> |
| ★ 2. <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 | ¥ 1,600 (¥1,760) | |
| 3. <i>Fried Wraaped "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 | ¥ 1,700 / 2pc (¥1,870) | |
| 4. <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 | ¥ 1,700 (¥1,870) | |
| 5. <i>Seared Foie Gras with Perigueux Sauce</i>
フォアグラのソテー ペリグーソース | ¥ 3,000 (¥3,300) | |

- Pasta -

- | | | |
|--|------------------|--|
| 1. <i>Genovese (Oil or Cream)</i>
ジェノベーゼ オイル | ¥ 2,000 (¥2,200) | |
| 2. <i>Genovese (Oil or Cream)</i>
ジェノベーゼ クリーム | ¥ 2,400 (¥2,640) | |
| 3. <i>Spaghetti with Sauteed Shrimps and Tomato Cream Sauce</i>
小海老のトマトクリームソース | ¥ 2,600 (¥2,860) | |
| 4. <i>Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Pan-Fried Lobster</i>
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 | ¥ 3,800 (¥4,180) | |

- Fish -

- ★ 1. *Sauteed fish Caught of Today
with White Wine Cream Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750) ^{tax} included
本日のお魚 白ワインクリームソース
2. *Pan-Fried scallops
with Truffle and White Wine Cream Sauce* ¥ 3,500 (¥3,850)
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)
松阪豚のグリル 和風オニオンソース
- ★ 2. *Grilled Beef Hanging Tender
with Jalapeño Butter Sauce* ¥ 2,700 (¥2,970)
牛ハラミのグリル ハラペニョンバターソース
3. *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
4. *Grilled Lamb Chop with Sauce Diable* ¥ 4,000 (¥4,400)
骨付き仔羊のグリル ディアブルソース
- ★ ^{Chef's Spécialité!!} 5. *Steawed Beef Cheek in Red Wine Sauce* ¥ 3,800 (¥4,180)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
6. *Grilled "Wagyu"* Market price
本日の和牛 時価

- Desert -



1. Half-Baked Melty Chocolate Cakes (3 Kinds)

生チョコレートケーキ

Classic Chocolate クラシック ショコラ ¥ 900 (¥990) ^{tax} included

Dry Fig ドライフィグ ¥ 950 (¥1,045)

WhiteChocolate ホワイト ショコラ ¥ 900 (¥990)

2. Parfait

パルフェ

¥ 900 (¥990)

3. Ice Cake

アイスショートケーキ

¥ 900 (¥990)

4. Ice Tiramisù

アイスティラミス

¥ 900 (¥990)

5. Cheese Cake

チーズスフレ

¥ 900 (¥990)



6. Etc...

本日のデザート

¥ 900 (¥990)

《Notes》

ご滞在は 2 時間 30 分制 にて、ご案内しております。香りの強い香水のご使用はお控えください。

店内でのお料理以外の撮影は、他のお客様への配慮のためご遠慮ください。

季節の区切りに伴い、アラカルトのご用意は 4 月 30 日までとなります。

Seating time is limited to two hours.

We kindly ask guests to refrain from wearing strong fragrances.

To respect the comfort of others, photography inside the restaurant other than of the dishes is discouraged.

À la carte offerings will be available until April 30 due to the seasonal transition.