



Cafe Restaurant

LA CULIYA

French California Cuisine

~ Dinner Menu ~



Please take a look at our menu photos.

《Notes》

Please limit your photos to pictures of your food in order to avoid taking pictures of our guests.

お料理以外の店内撮影は、他のお客様のご迷惑になりかねますのでご遠慮下さいませ。

- Starter -

1. <i>Sliced baguette</i> スライスバケット	¥ 380 (¥418) <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>Zeppoline</i> ゼッポリーニ	¥ 600 (¥660)
5. <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)
6. <i>Chicken Gizzard Ajillo</i> 砂肝のアヒージョ	¥ 650 (¥715)
7. <i>Garlic Toast</i> ガーリックトースト	¥ 700 (¥770)

- Salad -

1. <i>Mix Salad with French Dressing</i> ミックスサラダ	<i>Half</i> ¥ 750 (¥825) <i>Full</i> ¥ 1,350 (¥1,485)
2. <i>Caesar Salad</i> シーザーサラダ	<i>Half</i> ¥ 800 (¥880) <i>Full</i> ¥ 1,400 (¥1,540)
3. <i>Caesar Salad with Sauteed Cajun Shrimps</i> シーザーサラダ ケイジャンシュリンプ	<i>Half / 3pc</i> ¥ 1,400 (¥1,540) <i>Full / 5pc</i> ¥ 2,200 (¥2,420)

- *Appetizer* -

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. <i>Quiche Lorraine</i>
キッシュ | ¥ 750 (¥825) <i>tax included</i> |
| 2. <i>Soup of The Day</i>
本日のスープ | ¥ 800 (¥880) |
| ★ 3. <i>Fried Soft Shell Crab with Cajun Spice</i>
ソフトシェルクラブのフリット | ¥ 1,350 (¥1,485) |
| ★ 4. <i>Fried Wrapecd "Kadaifu", Angel Shrimps with Spicy Mayanalse Sauce</i>
天使の海老 カダイフ巻き揚げ | ¥ 1,500 / 2pc (¥1,650) |
| 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>Shrimps and Vegetables Ajillo</i>
海老と野菜のアヒージョ | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| 8. <i>Sauteed Whelks with Garlic Butter</i>
ツブ貝のガーリックバター焼き | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| 9. <i>Baked Escargots in Casserole with Garlic Herb Butter</i>
エスカルゴの香草バター焼き | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| ★ 10. <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) |
| 11. <i>New Style "Sashimi"</i>
ニュースタイル 刺身 | ¥ 2,400~ (¥2,640~) |
| 12. <i>Boiled Lobster with Truffle Dressing</i>
オマールテールのサラダ仕立て トリュフドレッシング | ¥ 3,000 (¥3,300) |

- Pasta -

1. *Peperoncino* ¥ 1,600 ~ (¥ 1,760 ~) *tax included*
ペペロンチーノ
- ★ 2. *Genovese (Oil or Cream)* Oil / ¥ 1,900 (¥ 2,090)
ジェノベーゼ オイル or クリーム Cream / ¥ 2,100 (¥ 2,310)
3. *Carbonara* ¥ 2,100 (¥ 2,310)
カルボナーラ
4. *Vongole (Bianco or Rosso)* ¥ 2,000 (¥ 2,200)
ボンゴレ (ビアンコ or ロッソ)
- ★ 5. *Spaghetti with Sauteed Shrimps and Tomato Cream Sauce* ¥ 2,250 (¥ 2,475)
小海老のトマトクリームソース
6. *Spaghetti "alla pescatora" (Rosso or Genovese)* ¥ 2,400 (¥ 2,640)
ペスカトーレ (ロッソ 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* ¥ 3,400 (¥ 3,740)
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* ¥ 2,400 (¥ 2,640)
本日のお魚 白ワインクリームソース
2. *Baked Scallops Echallote Butter Sauce* ¥ 2,800 (¥ 3,080)
ホタテのエシャロットバター焼き
3. *"Acqua Pazza" with Tomato Sauce* ¥ 2,800 (¥ 3,080)
本日のお魚 アクアパッツァ
- ★ 4. *Pan-Fried scallops with Truffle and White Wine Cream Sauce* ¥ 3,000 (¥ 3,300)
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 from Spanish* ¥ 2,200 (¥2,420) ^{tax} included
スペイン産赤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* ¥ 2,300 (¥2,530)
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 / ¥ 2,300 (¥2,530)
300g / ¥ 4,500 (¥4,950)
牛ハラミのグリルハラペニョンバターソース

4. *Grilled Beef Chucka Flap with "Wasabi" Veal Stock Sauce* 150g / ¥ 2,500 (¥2,750)
300g / ¥ 4,900 (¥5,390)
牛ザブトンステーキ山葵ソース

★ 5. *Spare Ribs with Mango Salty-Sweet Sauce* ¥ 2,600 (¥2,860)
ポークスペアリブマンゴースパイシーソース

★ 6. *Smorked Dack Breast with Port Soy Sauce* ¥ 2,700 (¥2,970)
鴨のスモークポルトソイソース

7. *Roasted Dack Breast with Dry Fig in Red Wine Sauce* ¥ 3,300 (¥3,630)
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* ¥ 3,000 (¥3,300)
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* ¥ 3,200 (¥3,520)
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¥ 380 (¥418)
バケット 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*
クレームブリュレ ¥ 700 (¥770)

3. *Parfait*
パルフェ ¥ 700 (¥770)

4. *Ice Cake*
アイスショートケーキ ¥ 700 (¥770)

5. *Tiramisù*
ティラミス ¥ 750 (¥825)

6. *Cheese Cake*
チーズスフレ ¥ 750 (¥825)

7. *Etc...*
その他 ¥ 700 ~ (¥770 ~)

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

We charge a 5% service fee.
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》

Salad

本日のサラダ

Appetizer

本日の前菜盛合せ

Fish

本日のお魚料理

カサゴのポワレ 白ワインクリームソース

Granité

グラニテ

Meat

本日のお肉料理

牛サブトンのグリル 山葵ソース

Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

¥6,300 (¥6,930 税込)

Special Course

スペシャルコース

《要予約》

Salad

本日のサラダ

Appetizer

本日の前菜盛合せ

Fish

本日の特選魚料理

本日のソース

Granité

グラニテ

Meat

本日の特選肉料理

本日のソース

Dessert

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

¥9,500 (¥10,450 税込)

Anniversary Course

アニバーサリーコース

《要予約》

Salad

本日のサラダ

Appetizer

本日の前菜盛合せ

Fish

本日のお魚料理

Granité

グラニテ

Meat

本日のお肉料理

Dessert

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)

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

¥6,300 (¥6,930 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》

Salad

本日のサラダ

Appetizer

本日の前菜盛合せ

Fish

本日の特選魚料理

本日のソース

Granité

グラニテ

Meat

本日の特選肉料理

本日のソース

Dessert

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)

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

¥9,500 (¥10,450 税込)

BD ケーキは、食べログのコース詳細をご覧ください。