

《Notes》

滞在2時間制とさせていただきます。

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。

Every seats are just 2 hours available.
Please limit your photos to pictures of your food
in order to avoid taking pictures of our guests.

- 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>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 | ¥ 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) |

- *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 Wrapec "Kadaifu", Angel Shrimps with Spicy Mayanaise 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>Sauteed Whelks with Garlic Butter</i>
ツブ貝のガーリックバター焼き | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| 8. <i>Baked Escargots in Casserole with Garlic Herb Butter</i>
エスカルゴの香草バター焼き | ¥ 1,600 (¥1,760) |
| ★ 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>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 150g / ¥ 2,300 (¥2,530)
with Jalapeño Butter Sauce 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 150g / ¥ 2,800 (¥3,080)
with "Wasabi" Veal Stock Sauce 300g / ¥ 5,500 (¥6,050)
牛ザブトンステーキ山葵ソース

★ 5. Pork 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. Smoked 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 ¥ 3,300 (¥3,630)
with Dry Fig in Red Wine Sauce
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。

〜 Dinner Course Menu 〜

シェフのおまかせ フルコース

ペアリングワイン(白2種、赤2種 各70ml)を別途料金でご案内致します。
ノンアルコールドリンクのペアリングもございます。詳細は予約画面をご覧ください。

《 2 時間制 》

《Salad of The Day》

本日のサラダ

《Appetizers of The Day》

前菜盛合せ

《Fish》

本日のお魚料理

《Granité》

お口直し

《Meat》

本日のお肉料理

《Desserts of The Day》

本日のデザート盛合せ

《Drink》

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

紅茶のみ+250円

9種類の中からお選び頂けます。

¥6,300 (¥6,930 税込)

〜 Dinner Course Menu 〜

フォアグラソテー & 鴨 or 仔羊コース

ペアリングワイン(白2種、赤2種 各70ml)を別途料金でご案内致します。
ノンアルコールドリンクのペアリングもございます。詳細は予約画面をご覧ください。

《 2 時間制 》

《Salad of The Day》

本日のサラダ

《Appetizer》

フォアグラソテー 柚子味噌ソース

《Fish》

本日のお魚料理

《Granité》

お口直し

《Meat》

鴨のロースト ドライフィグのレッドワインソース

or

仔羊のグリル ディアブルソース

※鴨のロースト or 仔羊のグリルは、
ご予約者様全て統一でのご選択となります。
1回のご予約で、両方のご注文は出来ません。

《Desserts of The Day》

本日のデザート盛合せ

《Drink》

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

紅茶のみ+250円

9種類の中からお選び頂けます。

¥7,600 (¥8,360 税込)

~ Dinner Course Menu ~

スペシャルコース

ペアリングワイン(白2種、赤2種 各70ml)を別途料金でご案内致します。
ノンアルコールドリンクのペアリングもございます。詳細は予約画面をご覧ください。

《 2 時間制 》

《Salad of The Day》

本日のサラダ

《Appetizers of The Day》

前菜盛合せ

《Fish》

本日の特選お魚料理
本日のソース

《Granité》

お口直し

《Meat》

本日の特選肉料理
本日のソース

or

ロッシーニ
+ 2,200円(税込)

ご予約者様全て統一でのご選択となります。
1回のご予約で、両方のご注文は出来ません。

《Desserts of The Day》

本日のデザート盛合せ

《Drink》

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

紅茶のみ+250円

9種類の中からお選び頂けます。

¥9,500 (¥10,450 税込)