

## - 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><br>キッシュ   | ¥ 750 (¥825) <i>tax included</i> |
| 2. <i>Soup of The Day</i><br>本日のスープ   | ¥ 800 (¥880)                     |
| ★ 3. <i>Fried Soft Shell Crab with Cajun Spice</i><br>ソフトシェルクラブのフリット                            | ¥ 1,350 (¥1,485)                 |
| ★ 4. <i>Fried Wraaped "Kadaifu", Angel Shrimps with Spicy Mayanaise Sauce</i><br>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><br>アサリの白ワイン蒸し   | ¥ 1,500 (¥1,650)                 |
| 6. <i>Garlic Shrimps with Cajun Spice</i><br>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><br>海老と野菜のアヒージョ  | ¥ 1,600 (¥1,760)                 |
| 8. <i>Sauteed Whelks with Garlic Butter</i><br>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><br>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><br>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><br>ニュースタイル 刺身  | ¥ 2,400~ (¥2,640~)               |
| 12. <i>Boiled Lobster with Truffle Dressing</i><br>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. <i>Peperoncino</i><br>ペペロンチーノ   | ¥ 1,600 ~ (¥ 1,760 ~) <i>tax included</i>            |
| ★ 2. <i>Genovese (Oil or Cream)</i><br>ジェノベーゼ オイル or クリーム  | Oil / ¥ 1,900 (¥ 2,090)<br>Cream / ¥ 2,100 (¥ 2,310) |
| 3. <i>Carbonara</i><br>カルボナーラ  | ¥ 2,100 (¥ 2,310)                                    |
| 4. <i>Vongole (Bianco or Rosso)</i><br>ボンゴレ (ビアンコ or ロッソ)  | ¥ 2,000 (¥ 2,200)                                    |
| ★ 5. <i>Spaghetti with Sauteed Shrimps<br/>and Tomato Cream Sauce</i><br>小海老のトマトクリームソース                                      | ¥ 2,250 (¥ 2,475)                                    |
| 6. <i>Spaghetti "alla pescatora" (Rosso or Genovese)</i><br>ペスカトーレ (ロッソ or ジェノベーゼ)   | ¥ 2,400 (¥ 2,640)                                    |
| 7. <i>Fettuccine with Truffle Cream Sauce<br/>and Beef Cheek Stewed in Red Wine Sauce</i><br>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 | ¥ 3,000 (¥ 3,300)                                    |
| ★ 8. <i>Fettuccine with Truffle Cream Sauce<br/>and Pan-Fried Lobster</i><br>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                   | ¥ 3,400 (¥ 3,740)                                    |

## - Fish -

- |   |                   |
|---|-------------------|
| ★ 1. <i>Sauteed fish Caught of Today<br/>with White Wine Cream Sauce</i><br>本日のお魚 白ワインクリームソース           | ¥ 2,400 (¥ 2,640) |
| 2. <i>Baked Scallops Echallote Butter Sauce</i><br>ホタテのエシャロットバター焼き                                      | ¥ 2,800 (¥ 3,080) |
| 3. <i>"Acqua Pazza" with Tomato Sauce</i><br>本日のお魚 アクアパッツァ  | ¥ 2,800 (¥ 3,080) |
| ★ 4. <i>Pan-Fried scallops<br/>with Truffle and White Wine Cream Sauce</i><br>ホタテのポアレ トリュフ入り白ワインクリームソース | ¥ 3,000 (¥ 3,300) |

## - Meat -

1. *Grilled Pork Shorder Loin from Spanish* ¥ 2,200 (¥2,420) <sup>tax</sup> 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 / ¥ 2,800 (¥3,080)  
300g / ¥ 5,500 (¥6,050)  
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. *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 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。