

- Starter -

1. *Sliced baguette*

スライスバケット

¥ 400 (¥440) ^{tax} included



2. *Stewed Beef of Spicy Tomato*

牛スジのスパイシートマト煮

¥ 600 (¥660)

3. *Home Made Vegetable Pickles*

野菜の自家製ピクルス

¥ 600 (¥660)

4. *Fried Potato with Cajun Spice*

フレンチフライ ケイジャンスパイス

¥ 650 (¥715)

5. *Garlic Toast*

ガーリックトースト

¥ 750 (¥825)

- Salad -

1. *Mix Salad with French Dressing*

ミックスサラダ

¥ 900 (¥990)

2. *Caesar Salad*

シーザーサラダ

¥ 950 (¥1,045)

- Appetizer -

- | | |
|--|--|
| 1. <i>Quiche Lorraine</i>
キッシュ | ¥ 900 (¥990) ^{tax}
<i>included</i> |
| 2. <i>Soup of The Day</i>
本日のスープ | ¥ 900 (¥990) |
| ★ 3. <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) |
| 4. <i>Fried Wra^{ped} “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) |
| 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 | ¥ 1,700 (¥1,870) |
| 7. <i>Sauteed Whelks with Garlic Butter</i>
ツブ貝のガーリックバター焼き | ¥ 1,850 (¥2,035) |
| 8. <i>Baked Escargots in Casserole with Garlic Herb Butter</i>
エスカルゴの香草バター焼き | ¥ 1,800 (¥1,980) |
| 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 | ¥ 2,500 (¥2,750) |
| 10. <i>Sauteed Foie Gras with “Yuzu-Miso” Sauce</i>
フォアグラのソテー ペリグーソース | ¥ 3,000 (¥3,300) |

- Pasta -

1. *Peperoncino*

ペペロンチーノ

¥ 1,800 ~ (¥ 1,980 ~) *tax included*



2. *Genovese (Oil or Cream)*

ジェノベーゼ オイル or クリーム

Oil / ¥ 2,000 (¥ 2,200)
Cream / ¥ 2,400 (¥ 2,640)

3. *Spaghetti with Sauteed Shrimps and Tomato Cream Sauce*

小海老のトマトクリームソース

¥ 2,400 (¥ 2,640)

4. *Spaghetti "alla pescatora" (Rosso or Genovese)*

ペスカトーレ (ロッソ or ジェノベーゼ)

¥ 2,600 (¥ 2,860)

7. *Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Beef Cheek Stewed in Red Wine Sauce*

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

¥ 3,200 (¥ 3,520)



8. *Fettuccine with Truffle Cream Sauce and Pan-Fried Lobster*

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*

本日のお魚 白ワインクリームソース

¥ 2,500 (¥ 2,750)

2. *Baked Scallops Echallote Butter Sauce*

ホタテのエシャロットバター焼き

¥ 3,200 (¥ 3,520)

3. *"Acqua Pazza" with Tomato Sauce*

本日のお魚 アクアパッツァ

¥ 3,200 (¥ 3,520)



4. *Pan-Fried scallops with Truffle and White Wine Cream Sauce*

ホタテのポワレ トリュフ入り白ワインクリームソース

¥ 3,500 (¥ 3,850)

- Meat -

1. *Grilled Pork Shorder Loin with Onion Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750) ^{tax} included
松阪豚のグリル 和風オニオンソース

2. *Grilled "Daisen" Bone Less Chicken leg with "Yuzu" Pepper Sauce* ¥ 2,500 (¥2,750)
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 / ¥ 2,700 (¥2,970)
300g / ¥ 5,400 (¥5,940)
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 / ¥ 3,500 (¥3,850)
300g / ¥ 7,000 (¥7,700)
牛ザブトンステーキ 山葵ソース

5. *Pork Spare Ribs with Mango Salty-Sweet Sauce* ¥ 2,800 (¥3,080)
ポークスペアリブ マンゴースパイシーソース

★ 6. *Smoked Duck Breast with Port Soy Sauce* ¥ 3,000 (¥3,300)
鴨のスモーク ポルトソイソース

7. *Roasted Duck 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

8. *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

★ ^{Charlie's Spécialité!!}
9. *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

10. *Grilled "Wagyu"* Market price
本日の和牛 時価

・ *baguette (3pc)* 各¥ 400 (¥440)
バケット

- *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. *Crème Brûlée* ￥850 (￥935)
クレームブリュレ

3. *Parfait* ￥850 (￥935)
パルフェ

4. *Ice Cake* ￥850 (￥935)
アイスショート ケーキ

5. *Ice Tiramisu* ￥900 (￥990)
アイスティラミス

6. *Cheese Cake* ￥850 (￥935)
チーズスフレ

★ 7. *Etc...* ￥850 ~ (￥935 ~)
本日のデザート

★ 8. *Assorted Dessert* ￥4,000 ~ (￥4,400 ~)
デザート全部乗せ
事前予約 or 最初にご注文下さい。