

Dinner TIME

◆ 前菜 ◆

乾燥湯葉まといトマトサラダ	・ ・ ・ ・ ￥500 -
ミニロメーヌのシーザーサラダ	・ ・ ・ ・ ￥700 -
ミックスオリーブとオイル漬けチーズ	・ ・ ・ ・ ￥800 -
川俣シャモの生ハム	・ ・ ・ ・ ￥900 -
牛ハラミのビーフジャーキー	・ ・ ・ ・ ￥800 -
ブラッタチーズとオリーブオイル粉ハーフ	・ ・ ・ ・ ￥950 -
味噌漬けチーズ豆腐	・ ・ ・ ・ ￥700 -
若桃の甘露煮	・ ・ ・ ・ ￥500 -
赤海老とキャビア ワンスプーン 5皿限定	・ ・ ・ ・ ￥1,000 -
スモークサーモンとブリニ	・ ・ ・ ・ ￥800 -
ハマグリの手フランソース	・ ・ ・ ・ ￥800 -
カマンベールのブリュレ	・ ・ ・ ・ ￥700 -
前菜盛り合わせ A	・ ・ ・ ・ ￥1,200 -
前菜盛り合わせ B	・ ・ ・ ・ ￥1,600 -

Dinner TIME

◆ アラカルト ◆

フライドポテト プレーン	・ ・ ・ ・ ￥500 -
フライドポテト トリュフ味	・ ・ ・ ・ ￥700 -
オニオンリング	・ ・ ・ ・ ￥800 -
エスカルゴフライ	・ ・ ・ ・ ￥800 -
ライスコロケットマトソース	・ ・ ・ ・ ￥600 -
ソフトシェルシュリンプのアヒージョ	・ ・ ・ ・ ￥900 -
エスカルゴのアヒージョ	・ ・ ・ ・ ￥900 -
竹の子のソテーボロネーゼソース	・ ・ ・ ・ ￥1,000 -
アスパラソテー カラスミ散らし	・ ・ ・ ・ ￥1,000 -
本日の鮮魚料理	・ ・ ・ ・ ￥1,600 -
和牛ステーキ	・ ・ ・ ・ ￥1,900 -
豚肩ロース 粒マスタードソース	・ ・ ・ ・ ￥1,800 -
バケット	・ ・ ・ ・ ￥300 -
ガーリックトースト	・ ・ ・ ・ ￥500 -

Dinner TIME

◆ メイン ◆

ボロネーゼドリア	・ ・ ・ ・ ￥1,200 -
タコライス	・ ・ ・ ・ ￥1,400 -
和牛ライス オニオンスープがけ	・ ・ ・ ・ ￥1,800 -
ポークハヤシライス	・ ・ ・ ・ ￥1,300 -

◆ デザート ◆

クレームダンジュ	・ ・ ・ ・ ￥600 -
ロールケーキ	・ ・ ・ ・ ￥600 -
モンブラン	・ ・ ・ ・ ￥600 -

Dinner TIME

ドリンク

◆ Beer ◆

キリン一番絞り ¥650-
ギネスエクストラスタウト (黒) ¥600-
フレンスブルガーピルスナー ¥1,200-
フレンスブルガーヴァイツェン ¥1,200-
フレンスブルガードゥンケル ¥1,600-
パープルムーススノードニア ¥1,700-
パープルムースマドックス ¥1,700-
キリングリーンズフリー (ノンアル) ¥600-

◆ High Ball ◆

陸 ¥500-
フォアローゼス ¥600-
ジョニーウォーカーブラック ¥600-
富士 ¥700-

◆ Whiskey ◆

陸 ¥500-
フォアローゼス ¥600-
ジョニーウォーカーブラック ¥600-
富士 ¥700-

◆ Glass Red Wine ◆

【 ロバートモンダヴィ 】

メルロー ¥600-
ピノノワール ¥600-
カベルネ・ソーヴィニヨン 2022 ¥900-
カベルネ・ソーヴィニヨン ¥700-

◆ Glass White Wine ◆

【 ロバートモンダヴィ 】

ソーヴィニヨンブラン ¥600-
シャルドネ ¥700-
シャルドネ 2022 ¥900-

◆ Sour ◆

氷結レモンサワー ¥500-
氷結無糖レモンサワー ¥500-
氷結レモンティーサワー ¥500-
氷結グレープフルーツサワー ¥900-

◆ Fruit Wine ◆

杏露酒 (ロック / ソーダ) ¥550-
梅酒 (ロック / ソーダ) ¥550-