

## < A La Carte >

### [まずはこれ !!]

- 本日の前菜盛合せ(1人前) ¥1,320  
※ <2人前盛り>は¥1,760で、<3人前盛り>は¥2,200で承っております
- ウフ・チョビマヨ ☆人気No.1 !!☆ ¥385  
たまご好きにはたまらない! 半熟卵 with とろ〜い濃厚アンチョビマヨネーズソース

### [パン]

- バゲット(バター付き) ¥165
- 石窯で焼いたライ麦パン(バター付き) ¥220
- ポークのリエット ¥550  
お肉の食感を残した豚肉のリエット(バゲット添え)
- 鶏レバームース ☆人気No.2 !!☆ ¥660  
赤ワインがすすんじゃう 鶏レバームース(バゲット添え)

### [揚げもの好きのあなたに..]

- キューリッフ唐揚げ ☆人気No.3 !!☆ ¥990  
ビール×唐揚げは間違いない! みんな大好き鶏の唐揚げ
- タルタルポテト ¥770  
ホクホクのフライドポテトを自家製タルタルソースで

### [冷菜&サラダ]

- ハチノスのカルパッチョ風 ¥770  
牛のハチノスをパルメジャーノのコクとピンクペッパーのアクセントで
- アンディーヴと砂肝のサラダ ¥935  
アンディーヴと砂肝のコンフィをさわやかなクリームチーズのソースで

(※料金は税込表記になります)

## 【温菜】

- 箱根西麓野菜のラタトゥイユ(野菜のトマト煮) ¥935  
ラタトゥイユ & 卵 & 生ハム テッパンの組み合わせで

---

- じゃがいものグラタンディノ ¥990  
ロックフォール(ブルーチーズ)の味わいがクセになるじゃがいものグラタン

---

- 豚バラ肉と栗(くり)の軽い煮込み(白ワイン煮込み) ¥1,045  
白ワインの酸味とハチミツのほのかな甘味が絶妙なひと皿

---

- エビとベビーホタテのアヒージョ ¥1,100  
エビ、ベビーホタテ、フロコリー、トマト、マッシュルーム、カチョカバロチーズのオリーブオイル煮

---

- ラム(仔羊)のスパイシー餃子 ¥1,155  
ビールにも日本酒にもワインにも合うスパイシー餃子をマンゴーのソースで

## 【ガッツリお肉】

- 鶏もも肉のバスケット(バスク風トマト煮込み) ¥1,595  
鶏もも肉を、白ワインやトマトと一緒にじっくり煮込んだ ほんどの辛味の効いた一皿

---

- ポークソテー シャルキュティエール ¥2,640  
厚切りの国産ハーフ豚のソテー(約250g)をマスタード風味のシャルキュティエールソースで

## 【フロマージュ(チーズ)】

- 本日のナチュラルチーズ盛合せ ¥1,650  
白カビチーズ、シェーブル(ヤギ乳のチーズ)、ウォッシュタイプのチーズなど…

## <Dessert>

- ほうじ茶のフランマンジェ わさびアイス添え ¥660

---

- キャラメル風味のショコラテリーヌ 季節のフルーツ&バニラアイス添え ¥660

(※料金は税込表記になります)