

## 🍴 A La Carte 🍴

### ■ ■ ■ 前 菜 ■ ■ ■

本日の前菜盛合せ (1人前) キッシュ、パテ・ド・カンパーニュなど 5~6種の盛合せ **¥1,430**

※【2人前】は¥2,640で、【3人前】は¥3,960で承っております

ウフ・チョビマヨ ★人気No.1★ **¥440**

半熟卵(1個)にとろ〜り濃厚アンチョビマヨネーズソースをかけたシンプルな一品

ポークのリエット バゲット(スライス)添え **¥660**

食前酒のお供にもバッチリ! 豚肉のリエットをバゲットに塗ってお召し上がりください

鶏レバームース バゲット(スライス)添え ★人気No.2★ **¥660**

スパークリングも赤ワインもすすんじゃう! 店主も大好きなクセになるレバームース

タルタルポテト (フライドポテト&自家製タルタルソース) **¥880**

アツアツ&ホクホクの大きめフライドポテトを自家製のタルタルソースで

チューリップ唐揚げ(5本) ★人気No.3★ **¥1,100**

クラフトビールとの相性バッチリ! スパイシー&ジューシーな鶏の唐揚げ 🍷

生ハム & トマト & モッツアレラチーズ のグリーンサラダ **¥1,320**

生ハム(ハモンセラーノ)・モッツアレラチーズ・トマトを添えた定番のグリーンサラダ

🍷 パンは2種類ご用意しております(どちらもバター付き) 🍷

バゲット ¥330 / 個

石窯で焼いたライ麦パン ¥440 / 個

【料金は全て税込表記になります】

## ■■■■ 温 菜 ■■■■

箱根西麓(せいろく)野菜のラトウイユ 生ハム(ハモンセラーノ)添え	¥1,320
ラトウイユ&卵&生ハム 相性抜群の組み合わせで	
じゃがいものグラタン・ドフィノワ	¥1,320
ビストロ料理の定番! 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	
海老とベビーホタテのアヒージョ (※バゲットはついておりません)	¥1,430
スペイン料理・タパスの定番 ニンニクをたっぷり効かせた海老とホタテのアヒージョ	
豚バラ肉と栗の軽い煮込み(白ワイン煮込み)	¥1,760
豚バラ肉の旨味と白ワインの酸味、ハチミツのほのかな甘味が絶妙なひと皿	
ポークソテー・シャルキュティエール	¥2,970
厚切りの国産ハーブ豚(約250g)のソテーを マスタード風味のシャルキュティエールソースで 【※低温でじっくり火入れをするため、ご注文から40分ほどお時間を頂きます】	

- 店内黒板のオススメメニューも併せてご覧ください。
- 温菜は調理にお時間を頂きますので、ご注文の際はお早めにお申し付けください。

## ■■■■ Dessert ■■■■

キャラメル風味のショコラテリーヌ バニラアイス添え	¥880
---------------------------	------

## ■■■■ Coffee & Tea ■■■■

Coffee	¥528	Darjeeling Tea 春摘み(ファーストフラッシュ)	¥528
Espresso	¥528	Darjeeling Tea 夏摘み(セカンドフラッシュ)	¥528

【料金は全て税込表記になります】