

Food

Galet

サーモンのガレット salmon galette 北海道産そば粉、イタリア産そば粉、卵、チーズ、ヨーグルト、サーモンマリネ、りんごとくるみのサラダ	1700
生ハムのガレット dry-cured ham galette 北海道産そば粉、イタリア産そば粉、卵、チーズ、ヨーグルト、生ハム、りんごとくるみのサラダ	1500

Pasta

蛤と菜花のタリオリーニ Japanese clam and rape blossom sauce with tagliolini 蛤、しらす、カラスミ、菜花、にんにく、鷹の爪、マイクロセルフィーユ	1500
よもぎの玄米ニョッキ かぼちゃのポターージュ仕立て ♪ mugwort gluten free gnocchi with pumpkin potage よもぎ、グリーンピース、かぼちゃ、人参、マッシュルーム、マイクロハーブ、桜	1500

Risotto

出汁リゾット dashi risotto コシヒカリ、国産リゾット米、昆布出汁、鯉節クリーム、半熟卵、チーズせんべい	1200
--	------

Apéro Set ※ドリンク 1000 円未満は -50円、1000 円以上は -100円となります

アペロセット(アミューズ盛り合わせ) assorted amuse-boushe	1500
アペロとは・・・ アペリティフ(食前酒)の略で、フランスでは食前の一杯を楽しむ時間として親しまれています 大切な人との集まりやおひとりの時間にも、ぜひ趣向を凝らしたアミューズとドリンクをお楽しみください	
・牛すね肉の時雨煮 玉ねぎのキャラメリゼと柚子のクレープ巻き sweeten simmered beef shank rolled in yuzu crepe	
・真鯛のブランダードとキャビア ビーツのサブレ red sea bream brandade and beetroot sable with caviar	
・グリュイエールとパルミジャーノのチーズケーキ thick cheese cake with gruyere and parmigiano reggiano	
・森林の蜂蜜とマスカルポーネクリーム シガール トリュフの香り spinach cigare filled in mascarpone with flavour of pure "foret miel" and truffle oil	

Dessert

Dessert Set ※お飲み物はお好きなものをドリンクメニューからお選びください

*は +100円、**は +200円となります

シフォンケーキ chiffon cake	プレーン plain 小麦粉、卵、牛乳、バニラ	1600
	ラムレーズン rum raisin 小麦粉、卵、砂糖、牛乳、レーズン、ラム酒、ほうじ茶	1700
レモンのミルフィーユ lemon mille-feuille	フィユタージュ、レモン、シャンティ、ホワイトチョコレート	2000
マスカルポーネムースとクレームエベスアイス ●	mascarpone mousse with crème fraîche ice cream マスカルポーネ、コーヒー、クレームエベス、キャラメルソース	2200
苺ヨーグルトアイスとバジルジュレのヴェリーヌ ♪	strawberry and soy milk yogurt ice cream with basil jelly verrine 豆乳ヨーグルト、イチゴ、ライム、バジル、レモン	2000

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー blended coffee	
・ストロング strong 炭焼き特有の苦味としっかりと余韻が残る味わいです	700
・マイルド mild なめらかなコクと甘さ、酸味を活かした味わいです	700
アイスコーヒー iced coffee	700
しっかりした苦みと甘さのバランスの取れた味わいです	

Latte

カフェラテ (hot・ice) * cafe latte ビターチョコレートのような苦みとメープルシロップのような甘さが特徴の優しい味わいです	800
抹茶ラテ (hot・ice) ** matcha latte 厳選した日本の抹茶を使用し、ビターな苦みと、甘みや濃厚な旨味をじっくり味わえます	900
ほうじ茶ラテ (hot・ice) ** houjicha latte 独特の芳ばしい香り、清涼感を感じるさっぱりした味わいのほうじ茶と牛乳を合わせました	900

Soft Drink

ボタニカルフィズ -光差す庭- ** ● Botanical Fizz 美しく静謐な自然に咲く花々や草木たち。その香りや彩りに癒されるひとときをイメージしました	900
自家製レモンスカッシュ * homemade lemon squash 時間をかけて抽出した自家製レモンシロップにソーダを合わせて爽やかに仕上げました	800
自家製ジンジャーエール * homemade ginger ale 生の生姜と香辛料を煮出してつくった自家製ジンジャーシロップにレモンとソーダを合わせました	800
ふじりんごジュース fuji apple juice 100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	750
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 果肉を贅沢に絞り、果汁100%のすっきりとした味わいに仕上げました	750

Water

ペリエ (sparkling 330ml) * perrier	800
------------------------------------	-----

Tea

ダージリンTGFOP darjeelingTGFOP	700
爽やかな甘みと上品な渋み。ストレートでも繊細な香りをお楽しみいただけます	
アッサムリーフ assam leaf	700
渋みの少ない重厚なコクと甘い蜜の香り。ミルクと合わせてより引き立ちます	
アールグレイ ネオクラシカ (hot・ice) earl grey neo classica	700
キーマンにベルガモットの香り。ストレートとミルク、どちらでもお楽しみいただけます	
アールグレイペタル earl grey petal	700
アールグレイにローズやラベンダーなどの花々が優しく香る華やかなブレンドです	
ブラックバニラ black vanilla	700
マダガスカルバニラが香るシンプルでコクのある味わいです	
ラズベリールイボス raspberry rooibos	700
ノンカフェインの甘く爽やかなラズベリーの香るルイボスティーです	
うらら香 uraraka	700
茨城猿島の和紅茶にクロモジ、はまなすをブレンド。日本の清澄で優美な香りが漂います	
柿の葉茶 persimmon leaf tea	700
低温で焙煎した芳醇な香りと自然な甘みのある味わい。ノンカフェインです	
ミント mint	700
聖なるハーブとも呼ばれるトゥルシーをブレンドした、日本ハッカとミントのブレンドティーです	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	700
香り高いジャスミンティー。伝統的な製法でパールのように丸められています	

Herbal Tea

ジヴェルニーの庭 * ● Reflets dans l'eau	800
水辺に咲く植物の芳香をベースに、高揚感と庭に広がる朗らかなエナジーを表現しました	
マダム・ユペール madam huppert	700
自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモンガラス主体のブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	700
カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます	
ルビーの果実 fruit rouge	700
ローズヒップ、ローゼルやドライ苺など疲労感を取り去って元気を届けるブレンドです	

Alcohol

Wine

Champagne

glass / bottle

ポール・ダンジャン・エ・フィス / シャンパーニュ ダンジャン・フェイ 2000 / 11500
Paul Dangin & Fils / Champagne Dangin Fays Brut (France)

フランス/シャンパーニュ 品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ

大手メゾンへも葡萄を乞われる、代々続く栽培農家が手掛ける確かなクオリティのシャンパーニュです

Rose sparkling

ムルヴィエドロ / カヴァ オーガニック ブリュット ロゼ 1500 / 8000
Murviedro / Cava Organic Brut Rose (Spain)

スペイン/バレンシア 品種:ガルナッチャ

フレッシュで赤い果実の鮮やかな色合い。さわやかで心地よい酸味とフルーティーな後味が印象的です

White

大和葡萄酒 / "番イ" 甲州 シュール・リー 1300 / 7000
Yamatobudoshu / Tsugai Koshu (Japan)

日本/山梨 品種:甲州

フルーティーで綺麗な酸を持ち、爽やかで透明感がありつつ、しっかりした骨格を備える味わいです

マリヌー / クルーフ・ストリート オールド・ヴァイン シュナン・ブラン 1600 / 8500
Mullineux / Kloof Street Old Vine Chenin Blanc (South Africa)

南アフリカ/ウェスタンケープ 品種:シュナン・ブラン

完熟した洋梨やアブリコットのアロマに、ハチミツや黄色い花を思わせる華やかな香りが重なります

シュール・ダルク / トック・エ・クロシェ リムー オータン 1700 / 9000
Sieur d'Arques / Toques et Clochers Limoux Autan Chardonnay (France)

フランス/ラングドック=レーシオン 品種:シャルドネ

柑橘系フルーツの香りに、よく熟したシャルドネの風味が調和した旨味たっぷりの飲み応えです

Orange

ボデガス・イ・ビニエドス・ヴェルム / ウルテリオール・ナランハ 1900 / 10000
Bodegas y Viñedos Verum / Ulterior Naranja (Spain)

スペイン/ラ・マンチャ 品種:アルビージョ・レアル、モラビア・アグリア

口に含むとオイリーな質感があり、熟した果実やドライフルーツの味わいとフレッシュな酸が広がります

Rose

カイアッファ / トロイア・ロザート 1400 / 7500
Caiaffa / Troia Rosato (Italy)

イタリア/プーリア 品種:ネーロ・ディ・トロイア

バラなどの花、イチゴのようなフルーティーなアロマ。適度な酸とミネラルがあり、丸みのある味わいです

Red

ボデガス・ド・カンポ / ヴィーニャ・ド・カンポ メンシア 1600 / 8500
Bodegas do Campo / Vina do Campo Mencia (Spain)

スペイン/ガリシア 品種:メンシア

ラズベリー、ブラックベリー、サクランボ等の熟した味わいが口に広がり、エレガントな仕上がりです

ドメーヌ・アラン・ブリュモン / シャトー・ブスカッセ 1900 / 10000
Domaine Alain Brumont / Chateaux Bouscasse (France)

フランス/南西地方 品種:タナ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

ジューシーな凝縮感のあるベリーやプラム、さらにタナ特有の心地よい野性味とタンニンが感じられます

Craft Beer

イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner 力強いホップの風味と爽やかなアロマホップの香りが特徴です	1300
イネディット / ベルジャンホワイト Inedit / Belgian White フルーティーで華やかな香りをワイングラスで楽しみたいビールです	1300
COEDO 伽羅-Kyara- / インディアンペールラガー (IPL) Coedo Kyara / Indian Pale Lager 伽羅色が美しく、飲み応えがありながらもキレの良い後味です	1300

Cocktail

Wine cocktail glass	
ベリーニ・ロワイヤル Bellini (Peach + Champagne) 白桃のピューレにシャンパーニュを合わせた芳醇で奥深い味わいです	2000

Whisky

松井 シングルモルト ミズナラカスク ハイボール Whisky Soda (Matsui Single Malt Mizunara cask + Soda + Lemon) 繊細な風味を持つウイスキーにレモンとソーダを合わせました	1300
松井 シングルモルト ミズナラカスク ジンジャーハイボール Whisky Ginger ale (Matsui Single Malt Mizunara cask + Homemade Ginger ale + Lemon) ハイボールに自家製のジンジャーシロップを加え、スパイシーな甘みをマッチさせました	1400

Gin

Osuzu ジントニック Gin & Tonic (Osuzu gin + Tonic + Sudachi Fruit + Sansho pepper) 尾鈴山の大自然を感じるジンに和のエッセンスを足し、オリジナルジントニックに仕上げました	1300
--	------

Sour

自家製シロップのレモンサワー Lemon sour (Okuhida Vodka + Homemade Lemon Syrup + Soda + Lemon) 時間をかけて抽出した自家製レモンシロップに奥飛騨ウォッカを合わせサワーにしました	1300
--	------