

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

アワビとグリーンアスパラガスのトロッフィエ abalone and green asparagus trofie with basil sause アワビ、アワビの肝、アスパラガス、松の実、ジェノベーゼ、パルメザンチーズ	1500
水蛸とフルーツマトの冷製タヤリン octopus and tomato with chilled tagliolini in a gazpacho sauce 水蛸、フルーツマト、きゅうり、パプリカ、セロリ、シェリーピネガー、パスタタヤリン	1500
サフランと南瓜の玄米ニョッキ イエローカレーソース ャ saffron and pumpkin brown rice gnocchi with yellow curry sauce 発芽玄米、サフラン、かぼちゃ、レモングラス、パプリカ、ライム、ココナッツ	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、鰹節クリーム、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 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 ・ベーコンのリエットとバルサミコのサブレ bacon rilletes and balsamic sable ・金目鯛とハラペーニョクリームのブリニ red sea bream and jalapeño cream blini ・うずらの卵のカレー風味 サラダニソワーズ仕立て curry-flavored quail egg with anchovies and caviar ・唐辛子とキャラウェイスパイスを使ったドバイ風チョコ hot chilli and spicy chocolate ganache, with cruchy kadyif ・ビーツのシブーストとタイムのショートブレッド red beetroot Chiboust and shortbread, seasoned with fresh thyme	1500
--	------

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
プラリネとレモンのミルフィーユ praline and lemon mille-feuille フィユタージュ、プラリネ、レモン、ホワイトチョコレート		2000
クリームチーズムースとローズマリーアイス cream cheese mousse and rosemary ice cream, orange sauce クリームチーズ、ローズマリー、オレンジ、クランブル		2000
ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ♪ soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream with camomile jelly verrine 豆乳ヨーグルト、パッションフルーツ、マンゴー、ミント		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

トロピカル・ピñaコラーダ ＊ ＊ Tropical pina colada 南国フルーツの芳醇な甘酸っぱさにココナッツの優しい甘さを合わせました	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 果肉を贅沢に绞り、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

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グ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

アルティーガ・フステル / ダミア カヴァ ブリュット ロゼ 1500 / 8000
Artiga Fustel / Damia Cava Brut Rose (Spain)
スペイン/カタルーニャ 品種:ピノ・ノワール、ガルナッチャ
第一搾汁100%の贅沢なロゼカヴァ。チャームINGな果実味とすっきりとした口当たりがとても心地よいです

White

トゥーリバーズ / ブラックコテージ マールボロ ピノグリ 1400 / 7500
Two Rivers / Black Cottage Marlborough Pinot Gris (NewZealand)
ニュージーランド/マールボロ 品種:ピノグリ
花梨や洋梨、マンダリンの皮やリンゴ、ほのかにアーモンドやスパイス感もあるリッチでドライな味わいです

シュール・ダルク / トック・エ・クロシェ リムー オータン 1800 / 9500
Sieur d'Arques / Toques et Clochers Limoux Autan Chardonnay (France)
フランス/ラングドック=ルーシヨン 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

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ / ファランギーナ 1850 / 9800
Feudi di San Gregorio / Falanghina (Italy)
イタリア/カンパーニア 品種:ファランギーナ
小さな白い花やトロピカルライム、リンゴなどのアロマ。フレッシュでジューシーな味わいです

Orange

本坊酒造(マルス穂坂ワイナリー) / 甲州 オランジュ・グリ 1350 / 7300
Honbo shuzo / Koshu Orange Gris (Japan)
日本/山梨 品種:甲州
洋梨や白桃、蜂蜜や白い花のアロマ。フレッシュな酸味と果実味、心地よい渋味が広がり厚みのある味わいです

Rose

カイアッファ / トロイア・ロザート 1500 / 8000
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

ジル・シャルロ / ブルゴーニュ ピノ・ノワール バレルエイジド 1600 / 8500
Gilles Charlot / Bourgogne Pinot Noir Barrel Aged (France)
フランス/ブルゴーニュ 品種:ピノ・ノワール
チェリーやブラックベリーなど赤や黒系果実のアロマ、スパイスのヒントが豊かに広がる味わいです

マンズワイン / 千曲川 マスカット・ベリーA ビオロジック 1700 / 9000
Manns Wines / Chikumagawa Muscat Bailey A Biologique (Japan)
日本/長野 品種:マスカット・ベリーA
イチゴやラズベリーなどの赤い果実、バラの花束のような華やかな香りがグラスいっぱいに広がります

Craft Beer

イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner	1300
----------------------------------	------

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

イネディット / ベルジャンホワイト Inedit / Belgian White	1300
--	------

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

COEDO 伽羅-Kyara- / インディアンペールラガー (IPL) Coedo Kyara / Indian Pale Lager	1300
---	------

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

Cocktail

Wine cocktail	glass
---------------	-------

ベリーニ・ロワイヤル Bellini (Peach + Champagne)	2000
---	------

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

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)	1300
---	------

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

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)	1400
---	------

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

Gin

Osuzu ジントニック Gin & Tonic (Osuzu gin + Tonic + Sudachi Fruit + Sansho pepper)	1300
---	------

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

Sour

自家製シロップのレモンサワー Lemon sour (Okuhida Vodka + Homemade Lemon Syrup + Soda + Lemon)	1300
--	------

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