Food

Galet

サーモンのガレット 1700
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

生ハムのガレット 1500
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

Pasta

4種のチーズのクリームペンネ 1500
four-cheese cream penne
パルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、ペコリーノ、生クリーム、パセリ

紫芋と玄米のニョッキ 根セロリのポタージュ 🌱 1500
purple sweet potato and brown rice gnocchi with celeriac potage
紫芋、さつまいも、玄米、根セロリ、パースニップ、白味噌、みかん

Risotto

出汁リゾット 1200
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

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） 1500
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

- ホタテのチャウダー風タルト
  scallop and cream cheese tart
- 鴨肉のソーセージと柚子のクレープ
  duck sausage and yuzu condiments wrapped in crêpe
- 焼き茄子と黒豆のムース
  grilled aubergine and black beans mousse with caviar and anchovy
- 4種のナッツとごま田楽味噌のサクリスタン
  sacristain with 4 kinds of nuts and sesame dengakumiso sauce
- 国産栗の羊羹 仁淀川山椒添え
  chestnut yokan with japanese pepper seasoning

🌱 … vegan

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 1600
plain
小麦粉、卵、牛乳、バニラ

ラムレーズン 1700
rum raisin
小麦粉、卵、砂糖、牛乳、レーズン、ラム酒、ほうじ茶

ピスタチオのタルト ベリーソース添え 2000
pistachio tart with berry sauce
ピスタチオ、ラズベリー、タルト生地、ホワイトチョコレート

ショコラムースとクレームエペスアイス 2000
chocolate mousse and crème fraîche ice cream
チョコレート、カルダモン、クレームエペス

ラズベリーヨーグルトアイスとエルダーフラワージュレのヴェリーヌ 🌱 2000
raspberry soy milk yogurt ice cream and elderflower gelée verrine
豆乳ヨーグルト、ラズベリー、エルダーフラワー、ミント

🌱 … vegan

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー
blended coffee

・ストロング 700
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

・マイルド 700
mild
なめらかなコクと甘さ、酸味を活かした味わいです

アイスコーヒー 700
iced coffee
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

焼き芋の黒ごまラテ（hot） ＊＊ 950
sweet potato and black sesame latte
紅はるかのクリーミーなペーストに黒ごまの風味を合わせ、香ばしくも優しい甘さに仕上げました

自家製マサラチャイラテ（hot） ＊＊ 950
homemade masala chai latte
ブレンドスパイスを利かせた自家製シロップにディンブラとスチームミルクで仕上げました

カフェラテ（hot･ice） ＊ 800
café 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

抹茶ラテ（hot･ice） ＊＊ 900
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

ほうじ茶ラテ（hot･ice） ＊＊ 900
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

Soft Drink

自家製レモンスカッシュ ＊ 800
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

自家製ジンジャーエール ＊ 800
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

ふじリンゴジュース 750
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

きよみオレンジしぼり 750
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

Water

ペリエ（sparkling 330ml） ＊ 800
perrier

Tea

ダージリンTGFOP 700
darjeelingTGFOP
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 700
assam leaf
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） 700
earl grey neo classica
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 700
earl grey petal
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 700
black vanilla
マダガスカルの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 700
raspberry rooibos
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 700
uraraka
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

ミント 700
mint
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 700
organic jasmine pearl
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 700
madam huppert
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 700
lune tendre
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 700
fruit rouge
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

Sparkling

glass / bottle

モンツィオ･コンパニョーニ / フランチャコルタ ブリュット アッラ モーダ 1900 / 10000
Monzio Compagnoni / Franciacorta Brut "Cuve Alla Moda" (Italy)
イタリア/ロンバルディア　品種：シャルドネ、ピノ･ノワール
イタリア版シャンパーニュである「フランチャコルタ」。小規模生産者だからこその丁寧な醸造が光ります

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。チャーミング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

メゾン･レ･アレクサンドラン / ヴィオニエ 1300 / 7000
Maison Les Alexandrins / Viognier (France)
フランス/コート･デュ･ローヌ　品種：ヴィオニエ
柑橘類やエキゾチックな果実のニュアンスが感じられ、フレッシュさと存在感のある酸味が調和しています

マイケル･デイヴィッド･ワイナリー / フリークショー シャルドネ 1900 / 10000
Michael David Winery / FreakShow Chardonnay (America)
アメリカ/カリフォルニア　品種：シャルドネ
アプリコットや柑橘、白桃を思わせる果実味やバニラやクレームブリュレのような甘やかさが重なり豊満です

Orange

マリス / レア･オレンジ 1700 / 9000
Maris / Rare Orange (France)
フランス/ミネルヴォワ　品種：ミュスカ
ドライアプリコットやオレンジピールのアロマ。飲み口は優しいが果実と旨味が一体化し滋味深い味わいです

Rose

リーフランド･ヴィンヤーズ / リーフクース ロゼ 1600 / 8500
Lievland Vineyards / Lifekoos Rose (South africa)
南アフリカ/ステレンボッシュ　品種：シラー、ムールヴェードル、サンソー
直接圧搾法で造られるロゼ。ザクロや赤スグリ、クランベリーのアロマ。滑らかな質感と豊潤さを持ち合わせます

Red

ペトラ / ジンガリ 1400 / 7500
Petra / Zingari (Italy)
イタリア/トスカーナ　品種：メルロ、シラー、プティ･ヴェルド、サンジョヴェーゼ
地中海の明るい雰囲気が漂い、チェリーやイチゴ、ローストしたラズベリーなどの果実味とピュアな旨味が溢れます

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 / Bourgone 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

シャトー･ラネッサン 1900 / 10000
Chateau Lanessan (France)
フランス/ボルドー　品種：カベルネ･ソーヴィニヨン、メルロ、プティ･ヴェルド、カベルネ･フラン
黒系果実のフルーティーな香りと、シルキーなタンニンに長い余韻が心地よい秀逸なクリュ･ブルジョワです

Craft Beer

イエヴァー / ピルスナー 1300
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

イネディット / ベルジャンホワイト 1300
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

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

Cocktail

Wine cocktail glass

ベリーニ･インペリアーレ 1900
Bellini (Peach + Franciacorta)
白桃のピューレにフランチャコルタ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 1300
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

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 1400
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

Gin

Osuzu ジントニック 1300
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

Sour

自家製シロップのレモンサワー 1300
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