

À LA CARTE

18:00 - 22:00

(L.O21:00)

Appetizers

オリーブ Olives	¥ 600
MIX ナッツ Mixed Nuts	¥ 600
豚肉のリエット Pork Rillettes	¥ 700
チーズ 2 種 Cheese (2 types)	¥ 900
イベリコ豚の生ハム Iberico Ham	¥ 1,400
浅草マニュファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture	¥ 300

Entrées

ミニアメリカンドッグ Mini Corn Dogs with Ohta's Sausage	¥700
きたあかりのスモークフライドポテト Smoky Fried KITA-AKARI Potatoes	¥900
戻り鰹と焼き茄子のプレッセ 茗荷のサラダを添えて Pressed Bonito and Grilled Aubergine with Japanese Ginger	¥ 1,200
信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース Marinated SHINSHU Salmon with Ravigote Sauce	¥ 1,200
ポーチドエッグを乗せた茸のフリッカッセ Bacon and Mushroom Fricassée with Poached Egg	¥ 1,200
アワビ茸とツブ貝のソテー 焦がしバターソース Sautéed Oyster Mushrooms and Whelks with Butter Sauce	¥ 1,300
サラダシャルキュトリー ~お肉の前菜盛り合わせ~ Charcuterie Platter	¥ 1,600

Salad

太田ハムとチーズ マッシュルームの味噌サラダ Ohta's Ham, Cheese, and Mushroom Salad with Miso Dressing	¥ 1,500 (1/2 ¥800)
しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜のオリエンタル風サラダ Chicken Breast with an Asian-Style Coriander Salad	¥ 1,500 (1/2 ¥800)
薩摩軍鶏砂肝のコンフィと茸のサラダ Chicken Gizzard Confit and Mushroom Salad	¥ 1,500 (1/2 ¥800)

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥ 2,800 ~
塩麴を付けて焼き上げた霧島豚ロース肉のロースト Roasted KIRISHIMA Pork Loin with Shio Koji	¥ 3,000
小鴨胸肉のローストと茄子のムニエル Roasted Duck Breast and Aubergine Meunière	¥ 3,000
仔牛ほほ肉のブランケット ポルチーニ茸のクリームソース Veal Cheek with Porcini Mushroom Cream Sauce	¥ 3,200
和牛 (A5) もも肉のグリル 季節の野菜を添えて A5 Beef Round Steak with Seasonal Vegetables	¥ 4,800

南瓜のニョッキ ゴルゴンゾーラのクリームソース Pumpkin Gnocchi with Gorgonzola Cream Sauce	¥ 1,300
鮮魚の昆布めを乗せた味噌焼きリゾット 鰹だしと漬物を添えて Konbu Cured Seasonal Fish served with Miso-Grilled Risotto and Dashi	¥ 1,400
アッシュパルマンティエ ~茸・栗・挽き肉とじゃが芋のグラタン~ French Shepherd's Pie with Chestnuts and Mushrooms	¥ 1,600
太田ベーコンとバジルのリングイネ ~ジェノベーゼ~ Ohta's Bacon Pesto Linguine	¥ 1,600

Desserts

アフォガード ~マスカルポーネのアイスクリームとエスプレッソ~ Mascarpone Affogato	¥ 800
キャラメルのカレームブリュレ プラリネのアイスクリームを添えて Caramel Crème Brûlée with Praline Ice Cream	¥ 900
バスク風チーズケーキとジャージー牛乳のソルベ Basque Cheesecake with Jersey Milk Sorbet	¥ 900
栗のミニパフェ ~モンブランのイメージで~ Mini Chestnut Parfait	¥ 1,000

価格は全て税抜き表記です。 Please note that prices listed above exclude tax.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。 Please note that menu is subject to change due to production conditions.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。 If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

MENU

¥7,500

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

戻り鰹と焼き茄子のプレッセ 茗荷のサラダを添えて
Pressed Bonito and Grilled Aubergine with Japanese Ginger

温前菜
Hot Appetizers

オマール海老のフラン
Lobster Flan

魚料理
Fish

サーモンときたあかりのパートブリック包み バジルソース
Filo-Wrapped Salmon and Potato with Basil Sauce

肉料理
Meat

黒毛和牛 (A5) もも肉のグリエ
A5 Beef Round Steak

デザート
Dessert

栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム
Chestnut Espuma with Meringue Ice Cream

浅草マニュファクチュアのパン
Bread from Asakusa Manufacture

蕪木珈琲 または 紅茶
Kabuki Coffee or Tea

価格は全て税抜き表記です。
Please note that prices listed above exclude tax.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。
Please note that menu is subject to change due to production conditions.

MENU

¥4,800

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
Marinated SHINSHU Salmon with Ravigote Sauce

スープ
Soup

かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Soup

肉料理
Meat

ホロホロ鶏もも肉の茸詰めロースト
Mushroom-Stuffed Roasted Guinea Fowl Thigh

OR

黒毛和牛 (A5) もも肉のグリエ (+2,000yen)
A5 Beef Round Steak with Seasonal Vegetables

デザート
Dessert

ココナッツのソルベと葡萄のコンポート
Coconut Sorbet with Grape Compote

浅草マニファクチュアのパン
Bread from Asakusa Manufacture

蕪木珈琲 または 紅茶
Kabuki Coffee or Tea

価格は全て税抜き表記です。
Please note that prices listed above exclude tax.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。
Please note that menu is subject to change due to production conditions.

Autumn Party Plan

2020.9.10 thu. – 11.30 mon.

CASUAL COURSE カジュアルコース

¥5,800

FOOD 9品

- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- きたあかりのスマークフライドポテト
- 太田ハムとチーズのサラダパリジャン
- 本日のパスタ
- 本日の肉料理
- 浅草マニュファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- カクテル
- ソフトドリンク

STANDARD COURSE スタンダードコース

¥7,400

FOOD 11品

- サブレフロマージュ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 太田ソーセージのミニアメリカンドッグ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- しっとり火を入れた鶏胸肉と香葉のオリエンタル風サラダ
- 本日のパスタ
- 塩麴を付けて焼き上げた霧島豚のロースト
- 浅草マニュファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

PREMIUM COURSE プレミアムコース

¥9,000

FOOD 12品

- サブレフロマージュ
- イタリア産オリーブ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 太田ソーセージのミニアメリカンドッグ
- 信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
- しっとり火を入れた鶏胸肉と香葉のオリエンタル風サラダ
- 和牛 (A5) もも肉のロースト
- 鮮魚の昆布締めを乗せための焼きリゾット
- 浅草マニュファクチュアのパン
- 栗のパフェ ~モンブランのイメージで~

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 シャンパン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- クラフトビール
- 日本酒
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

- 全て税別価格です。
- 大皿料理での着席取り分けスタイルとなります。現在は個別皿でのご提供となります。
- 乾杯用ドリンクは最初の1杯のみとなります。
- 2時間制のドリンクラストオーダーは30分前となります。

- メニューは仕入れ状況により変わる場合がございますので、予めご了承ください。
- 4名様からのご利用、3日前までのご予約とさせていただきます。
- お席の延長は最大3時間まで、ドリンクの延長はお1人様30分700円、60分1,000円で承ります。
- お席の指定に対応できない場合がございます。