

# À LA CARTE

18:00 - 22:30

(L.O21:30)

## 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
浅草マニファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture	¥ 300

## Entrées

信州サーモンのマリネと春野菜のプレッセ SHINSHU Salmon and Vegetable Terrine	¥ 1,200
アスパラガスとポーチドエッグ パルメザンチーズ Asparagus with Poached Egg and Parmesan Cheese	¥ 1,200
ホロホロ鶏のガランティーンヌ クレソンとナッツを添えて Galantine of Guinea Fowl with Watercress and Nuts	¥ 1,400
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

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
薩摩軍鶏砂肝のコンフィと茸のサラダ 人参のドレッシング Chicken Gizzard Confit and Mushroom Salad with Carrot Dressing	¥ 1,500

## Soup

太田ベーコン入り ペイザンヌスープ Peasant Soup with Ohta's Bacon	¥ 700
---	-------

## 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 春豆のピューレを添えて Roasted KIRISHIMA Pork Loin with Shio Koji and Pea Purée	¥ 3,000
仔羊背肉のロースト ルッコラとクスクスのサラダを添えて Roasted Lamb Rack with Rocket and Couscous	¥ 3,200
和牛 (A5) もも肉のステーキ 山葵風味 A5 Beef Round Steak with Wasabi Sauce	¥ 4,800

## Rice

鮮魚の昆布締めと♂の焼きリゾット 浅利のブイヨン Konbu Cured Seasonal Fish served with Pan Fried Risotto and Clam Broth	¥ 1,400
---	---------

## Pasta

ムール貝とサフランの香るクリームソースのリングイネ Mussels and Saffron Cream Linguine	¥ 1,600
---	---------

## Desserts

ココナッツのソルベとベリーのコンポート Coconut Sorbet with Berry Compote	¥ 800
レアチーズケーキと柑橘のマリネ No-Bake Cheesecake with Honey Glazed Citrus Fruit	¥ 900
バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと キャラメルのアイスクリーム Banana Crème Brûlée and Caramel Ice Cream	¥ 900
ホワイトチョコレートと苺のミニパフェ White Chocolate and Strawberry Parfait	¥ 1,200

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

ホワイトアスパラガスのラヴィゴットソース  
White Asparagus with Ravigote Sauce

温前菜  
Hot Appetizers

蛤のフランと菜の花のピューレ  
Clam Flan with pureed Canola Flower

魚料理  
Fish

カダイフで巻いたハウボウのフリット  
じゃが芋のエクラゼとバジルのソース  
Crispy Gurnard in Kadaif Crust  
with Crushed Potatoes and Basil Sauce

肉料理  
Meat

仔羊背肉のロースト 春野菜を添えて  
Roasted Lamb Rack with Seasonal Vegetables

デザート  
Dessert

レアチーズケーキと柑橘のマリネ  
No-Bake Cheesecake  
with Honey Glazed Citrus Fruit

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.

# 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と春野菜のプレッセ  
SHINSHU Salmon and Vegetable Terrine

温前菜  
Hot Appetizers

太田ベーコン入り 野菜のプイヨンスープ  
Peasant Soup with Ohta's Bacon

肉料理  
Meat

霧島豚ロース肉のロースト 春豆のピューレを添えて  
Roasted KIRISHIMA Pork Loin with Pea Purée

デザート  
Dessert

ココナッツのソルベとベリーのコンポート  
Coconut Sorbet with Berry Compote

浅草マニユ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.

# SPRING PARTY PLAN

2020.3.2 – 2020.5.31

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
- 信州サーモンのタルタル
- クロックムッシュ ~太田ハム入り~
- グリーンサラダ~味噌風味~
- 本日のパスタ
- 本日の肉料理
- 浅草マニ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
- 信州サーモンのタルタル
- クロックムッシュ ~太田ハム入り~
- しっとり火を入れた鶏胸肉と  
香菜的オリエンタル風サラダ
- ムール貝とサフランの香る  
クリームパスタ
- 仔羊背肉のロースト
- 浅草マニ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 13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
- 信州サーモンのタルタル
- 本日の前菜
- しっとり火を入れた鶏胸肉と  
香菜的オリエンタル風サラダ
- 魚料理
- 和牛 (A5) もも肉のロースト
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート 1
- デザート 2

## 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。
- 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。