

LUNCH MENU

BISTRO PLATE ビストロ料理のランチプレート

*こちらの料理はパンかライスをお選びください。(Served with bread or rice)

| | |
|--|-------|
| 鳥取 大山鶏のグリル タンドリーソース w/z フライドポテト・インゲンのソテー・パプリカブレゼ Grilled daisendori chicken with tandoori sauce w/z Fried potato / Sauteed green beans / Steamed paprika | 1,600 |
| 十勝若牛のトルコハンバーグステーキ ブラウンソース w/z マッシュポテト・タリアッテッレのパスタ・パプリカのブレゼ Grilled Tokachi beef hamburg steak with brown sauce w/z Mashed potato / pasta / Steamed paprika | 1,700 |
| 鮮魚のムニエル ビスクソース w/z キャベツ&パプリカブレゼ・タリアッテッレのパスタ Sauteed fish with bisque sauce w/z Steamed cabbage & paprika / pasta | 1,700 |
| ミックスフライ タルタルソース w/z エビフライ・豚カツレツ・コロケ Assorted fried food plate crassic style w/z Fried shrimp / pork cutlet / croquette | 1,700 |
| サロベツ蝦夷シカ肉の煮込み w/z インゲンのソテー・パプリカ・マッシュポテト Stewed red wine and venison w/z Sauteed green beans / Steamed paprika / mashed potato | 1,700 |
| シェフのシーズナルランチ Chef's plate | ASK |

LUNCH TASTING COURSE

前菜盛り合わせ (豆腐とビーツのフムス・その日のタパス・ミニスープ)
Assorted appetizers plate (Hummus / Today's tapas / Mini soup)

上記6品からお好きなメインディッシュを一つお選びください。
Please choose one seafood or meat maindish.

食後のコーヒーまたは紅茶 & ミニデザート
Coffee or Tea & Dessert

2,800

SIDE DISH & LUNCH DRINK

| | | | | | |
|------------------------|-----|---|-----|--|-----|
| 本日のスープ Today's soup | 300 | ランチビール Beer | 650 | コーヒー (ホット or アイス) Coffee (Hot or Iced) | 200 |
| ミニサラダ Mini salad | 300 | スパークリングワイン Sparkling wine | 650 | 紅茶 Tea (Hot or iced) | 200 |
| 単品パン Bread | 700 | グラスワイン各種 Wine by the glass (White. Red. Rose. Orange) | ASK | カフェラテ Café latte (Hot or Ice) | 200 |

*毎日日替わりでご用意しております。
スタッフまでお尋ねください

A LA CARTE MENU

APERÔ

小皿料理

| | | | |
|---|-----|---|-------|
| 本日の旬の生牡蠣 (1ケ) Today's fresh oyster | 650 | 匠の大山鶏のレバーテリーヌ Liver terrine | 650 |
| 大きい海老のアチャール Sweet shrimp achar | 600 | 安曇野放牧豚のリエット Azumino hobokuton pork rilette | 850 |
| 豆腐とビーツのフムス フラットブレッド添え Tofu and beet root hummus with flat bread | 750 | ブータンノワール Boudin noir | 850 |
| 茄子のモロッコマリネ Marinated spicy eggplant | 700 | 安曇野放牧豚のパテドカンパーニュ Pate de campagne | 850 |
| カボチャのクミンサラダ Squash cumin salad | 700 | シャルキュトリー盛り合わせ Assorted charcuterie plate | 2,800 |
| まるごと！バイリングキノコのグリル Grilled jumbo mushroom | 750 | ウォッシュチーズと タマネギのテリーヌ Wash cheese and onion terrine | 800 |
| 鴨肉のラゲーを詰めたシガー (1本) Fried stuffed with duck meat ragout | 600 | チーズ盛り合わせ3種 Assorted cheese 3 | 1,400 |

APPETIZERS

ワインにあう料理

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| ニクラファームのハーブサラダ Herb salad with fruits | 1,000 | 季節のフルーツと湯葉チーズの リヨン風カプレーゼ Seasonal fruits and yuba cheese ryon style | 1,200 |
| 鶏胸肉とブルグルのイスラエルサラダ Grilled spicy breast chicken and chopped salad | 1,400 | 能登の地タコのスパイスコンフィ 雪下ジャガイモのフライ Confit spicy octopus and fried potato | 1,300 |
| 鱈と里芋のインパナート エスカルゴバター Ovened bread clams with cod fish and taro potato | 1,500 | 銚子ヤリイカのソテー バターケッパーソース Sauteed whole squid with butter and caper sauce | 1,600 |
| 安曇野放牧豚のロシア風水餃子 Boiled azumino hobokuton gyoza russian style | 1,200 | ニボバターのパスタ Dried sardine and butter sauce spaghetti | 1,300 |
| トリッパのカツレツ ラヴィゴットソース Tripe cutlet with ravigote sauce | 1,600 | | |

DESSERT

デザート

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| ベイクドチーズケーキと 季節のフルーツ Today's fresh oyster | 850 | ヨーグルトのセミフレッドと フルーツコンポート Liver terrine | 850 |
| クネルショコラ Sweet shrimp achar | 850 | リ・オ・レ 赤いベリーソース Azumino hobokuton pork rilette | 850 |