

DINNER ALACARTE (金土日祝日のみご用意ございます)

プロシュート	660yen
<small>Prosciutto</small>	
ポークリエット	660yen
<small>Pork Rillettes</small>	
キャロットラペ	660yen
<small>Carottes râpées</small>	
サーモンマリネ	990yen
<small>Marinated Salmon</small>	
マッシュルームのアヒージョ	880yen
<small>Mushroom Ahijo</small>	
オマール海老のテリーヌと完熟マンゴーソルベ	1,300yen
<small>Lobster terrine with Mango sherbet</small>	
鮑とタラバガニの冷製 新玉ねぎのポタージュ	1,500yen
<small>Onion cream soup with Abalone and King Crab</small>	
フォアグラのソテー 茶碗蒸し	1,400yen
<small>Foie gras and Mushroom steamed egg custard</small>	
シャルキュトリー	1,650yen
<small>Assorted Charcuterie</small>	
サバのソテー アルペールセックソース	1,400yen
<small>Sauteed Mackerel with Tomato Mustard sauce</small>	
マルセイユ風ブイヤベース	2,800yen
<small>Bouillabaisse Marseille style</small>	
鶏もも肉の赤ワイン煮込み コックオヴァン	1,800yen
<small>Red wine Chicken stew</small>	
仔羊モモ肉のロースト クレームバルサミコとジェノヴァペースト	1,800yen
<small>Roasted Lamb with Crème balsamic and Genovese</small>	
牛ホホ肉のガルボナード	1,900yen
<small>Flanders style Beef check Carbonnades</small>	
鴨のコンフィ	2,200yen
<small>Duck confit</small>	
鴨胸肉のロースト ベリーソース	2,200yen
<small>Roasted Breast Duck with Berry sauce</small>	
ローストビーフ150g	2,800yen
<small>Roasted Beef 150g</small>	
黒毛和牛ロティ 赤ワインソース	3,100yen
<small>Japanese Beef Wagyu steak with Red wine sauce</small>	
名物フレンチトースト	880yen
<small>Favori French toast</small>	
代官山チーズケーキ	880yen
<small>Daikanyama cheese cake</small>	
季節のデザート	880yen
<small>Seasonal dessert</small>	
チーズの盛り合わせ	1,430yen
<small>Assorted Cheese</small>	

アラカルトを頼まれたお客様にはパン(550円)をご提供させていただいております / Dinner time bread service 500 yen/per

Tax included / 価格には消費税が含まれております。 10% service charge / デイナータイムはお会計総額より10%のサービス料を頂戴いたします。