

## おつまみ Amuse-gueule

- ビーツのマリネ.....300-  
Marinated beetroot
- 細切りにした人参のマリネ.....300-  
French carrot salad (Carottes rapées)
- 紫キャベツのマリネ.....300-  
Marinated red cabbages
- アンチョビポテト.....300-  
Boiled potatoes with anchovy mayonnaise ●●○
- 色々な野菜のピクルス.....300-  
Vegetables pickles ●
- グリーンサラダ.....300-  
Green salad ●●
- 二種オリーブのオイル漬け.....300-  
Two kinds of marinated olives
- フライドポテト.....300-  
French fries ●

## スープ Potage

- 蕪の温かいスープ.....500-  
Hot turnip soup ○
- オニオングラタンスープ.....700-  
Onion soup gratin ●●○



▲ オニオングラタンスープ  
Onion soup gratin

アレルギー食材の表示  
 卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●  
 海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●  
 \*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

\*写真(画像)はイメージです。 \*The prices include taxes.  
 \*価格は全て税込のお値段です。 \*The photo is illustrative purposes.



▲ 半熟卵とベーコンのサラダ  
Salad of soft-boiled egg and bacon

## サラダ Salade

- 半熟卵とベーコンのサラダ.....700-  
Salad of soft-boiled egg and bacon ●●
- メカジキのコンフィとオリーブのサラダ.....700-  
Salad of swordfish confit and olive ●●○

## オードブル Hors-d'œuvre

- おすすめのタルト.....500-  
Tart of the day ●●○
- 鶏モモ肉のバロティージュ.....650-  
Rolled chicken thigh ●●
- サーモンと大根のテリーヌ.....700-  
Terrine of salmon and Japanese radish ●●○
- 香草風味の海老のムースリーヌ.....700-  
Herbs flavored prawn mousse ●●○●
- サーモンの燻製.....650-  
Smoked salmon
- エスカルゴの香草ガーリックバター風味.....700-  
Garlic butter baked escargots ●●○



▲ エスカルゴの香草ガーリックバター風味  
Garlic butter baked escargots



▲ サーモンと大根のテリーヌ  
Terrine of salmon and Japanese radish



▲ 香草風味の海老のムースリーヌ  
Herbs flavored prawn mousse

## お魚料理 Poisson

- ・魚のポワレ 柑橘風味のキャロットのクーリ.....1,000-  
Pan-fried fish with citrus flavored carrot coulis ●
- ・海老フライ タルタルソース.....700-  
Deep fried prawns with tartar sauce ●●○●
- ・カニクリームコロッケ.....650-  
Crabe and cream croquette ●●○●



▲ 魚のポワレ 柑橘風味のキャロットのクーリ  
Pan-fried fish with citrus flavored carrot coulis



◀ カニクリームコロッケ  
Crabe and cream croquette

アレルギー食材の表示  
 卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●  
 海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●  
 \*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

\*写真(画像)はイメージです。 \*The prices include taxes.  
 \*価格は全て税込のお値段です。 \*The photo is illustrative purposes.



▲ 牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え  
Grilled beef sirloin with french fries

## お肉料理 Viande

- ・奥三河どりもも肉のソテー.....1,000-  
Sautéed OKUMIKAWA chicken thigh ●
- ・イタリア産ホエイ豚肩肉のグリエ.....1,000-  
Grilled Italian whey pork ●
- ・牛肉の赤ワイン煮込み.....1,500-  
Simmered beef in red wine
- ・牛ロース肉のグリエ ポム・フリット添え.....1,500-  
Grilled beef sirloin with french fries ●



▲ 牛肉の赤ワイン煮込み  
Simmered beef in red wine



おすすめ!

シャルキュトリ盛合せ  
Assortiment de charcuterie

1,200-

\*下記のシャルキュトリメニューから  
3つお選びください

自家製シャルキュトリ  
Charcuterie 単品 ALL 500-

・粗挽きソーセージ  
Coarsely ground sausage

・お肉のパテ  
Pate of meat ●

・ベーコン  
Bacon

・白ソーセージ  
White sausage ●

・おすすめのハム  
Ham of the day ●

・豚肉のリエット  
Rilletts of pork ●○

その他シャルキュトリ  
Charcuterie 単品 500-

・生ハム  
Prosciutto(uncured ham)

フロマージュ  
Fromage

・各種.....500-  
Cheese ●○

・パン.....200-  
Bagueete ●○

・4種盛り合わせ.....1,200-  
4selection of cheese ●○

アレルギー食材の表示

卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●

海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●

\*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

\*写真(画像)はイメージです。 \*The prices include taxes.  
\*価格は全て税込のお値段です。 \*The photo is illustrative purposes.

そば粉のガレット  
Galette

・ハム・チーズ・卵.....900-  
Completo(ham,egg,cheese) ●●○●

・サーモン・オリーブ・卵.....1,000-  
Salmon、olive and egg ●●○●

・ベーコンとビーツのマリネ.....1,000-  
Bacon and marinated beetroot ●●○●

・栗とバニラアイス.....850-  
Chestnuts and vanilla icecream ●●○●



▲ ハム・チーズ・卵  
Completo(ham,egg,egg)



▲ ベーコンとビーツのマリネ  
Bacon and marinated beetroot

デザート  
Dessert

・ソルベ.....300-  
Sherbet ○

・ムース.....500-  
Mousse ●●○

・ガトーショコラ.....500-  
Gâteau chocolat ●●○

・クレームブリュレ.....500-  
Creme brulee ●○



▲ クレームブリュレ  
Creme brulee