

A la carte MENU



Appetizer

Tortilla chips

トルティーヤ・チップス

¥ 800

Marinated olives and Mozzarella cheese

二種のオリーブとモッツアレラチーズのマリネ

¥ 800

Fruit Mozzarella cheese

フルーツモッツアレラチーズ

¥ 1,300

Ratatouille with soft-boiled egg

ラタトゥイユ 半熟たまご添え

¥ 800

Smoked salmon. Dill & pink pepper for sauce

スモークサーモン デイルとピンクペッパーのソース

¥ 1,500

Vegetable potage soup

五種類の野菜を使ったポタージュ

¥ 700

Shrimp and mushroom Ajillo

小海老ときのこのアヒージョ

¥ 1,300

Beef tendon stewed in tomato sauce with plenty of Cheese

牛すじ肉のトマト煮込み たっぶりチーズ

¥ 800

Consommé omelette

コンソメオムレツ

¥ 1,000

Garlic toast

ガーリックトースト

¥ 800

French fries

フレンチフライ

¥ 800

Today's Pizza

本日のピザ

¥ 1,600

Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ

¥ 1,600

Salad

Nicoise-style salad

ニース風サラダ

¥ 1,100

Salad with prosciutto & Granapadano

生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ

¥ 1,100

Combination salad

コンビネーションサラダ (ハム・玉子・ホワイトアスパラガス)

¥ 1,300

Charcutrie

Pate de campagne

パテ ド カンパーニュ (田舎風パテ) ¥ 1,000

Toulouse sausage

トゥールーズ ソーセージ (黒胡椒がアクセントの粗挽きソーセージ) ¥ 900

White sausage

ソーシス ブラン (肉汁と軽い食感が特徴。乳化タイプのソーセージ) ¥ 900

Cervelas

セルブラ (五種類の胡椒を効かせた大判のハム) ¥ 800

Charcutrie 2kinds assortment

シャルキュトリ取り合わせ 二種 ¥ 1,700

Charcutrie 3kinds assortment

シャルキュトリ取り合わせ 三種 ¥ 2,200

Charcutrie 4kinds assortment

シャルキュトリ取り合わせ 四種 ¥ 3,000

京都・岡崎に店を構える円居グループ系列店
メゾン ド シャルキュトリMよりお届けする本格シャルキュトリ
発色剤を使わず、添加物を極力抑えた
自家製シャルキュトリをお楽しみください

Rice & Other

Omrice

オムライス ¥ 1,800

Curry

まどいカレー ¥ 800

Today's Spaghetti

本日のスパゲッティ ¥ 1,600

Spaghetti Napolitan

スパゲッティ ナポリタン ¥ 1,600

Baguette

バゲット (1個) ¥ 300

Rice

ライス ¥ 300



Seafood

Sole Meunière with Beurre noisette 舌平目のムニエル 焦がしバターのソース	¥ 3,000
Steamed white fish with Madeira wine 白身魚のマデラ酒蒸し	¥ 2,200
Shrimp fried with tartare sauce 海老フライ 柴漬けのタルタルソース	¥ 1,800
Assorted fried seafood ミックスフライ (海老フライ・カニクリームコロッケ・白身魚のフライ)	¥ 1,800

Meat

Pork loin meat cheese cutlet 豚ロース肉のチーズカツレット	¥ 2,000
Sautéed pork loin with Charcutière sauce 豚ロース肉のソテー シャルキュティエールソース	¥ 1,900
Hamburg steak with demi-glass sauce ハンバーグステーキ デミグラスソース	¥ 1,800
Confit of chicken thigh with mustard 骨付き鶏もも肉のコンフィ マスタード添え	¥ 1,800
Demi-glace sauce of beef stew 円居特製デミグラスソースのビーフシチュー	¥ 3,000
Beef sirloin steak with lemon & parsley butter 牛サーロインのステーキ レモンとパセリのバターソース (200g)	¥ 4,000



Dessert

Classic Pudding クラシックプリン	¥ 700
Basque cheesecake バスク風チーズケーキ	¥ 800
Seasonal fruit compote 季節のフルーツコンポート	¥ 700
Two kinds of frozen desserts - ice cream and sorbet 氷菓2種 アイスクリームとソルベ	¥ 700
Monthly parfait 今月のパフェ	¥ 1,200