

Antipasti 前菜

<i>Olive</i> 伊ラロッカ産オリーブ（塩漬けのオリーブです。やみつきになるほど美味しいです）	600
<i>Ratatouille</i> ラタテュイユ（フランス南部プロヴァンス地方の野菜煮込み料理です）	600
<i>Pickles</i> 彩り野菜のピクルス	600
<i>Small fish Friet</i> 小魚のフリット	800
<i>Chorizo Iberico Bellota</i> チョリソ イベリコ ベジョータ	800
<i>Prosciutto Sun-daniele</i> サンダニエレ産 生ハム, ラロッカ産オリーブを添えて	800
<i>Liver pate with melba toast</i> 鶏白レバーのパテ	800
<i>Saladé Niçoise</i> 具だくさんニース風サラダ 黒オリーブ、アンチョビ、卵が入ったグリーンリーフたっぷりのサラダです。	900
<i>Pate de campagne</i> パテ ドカンパーニュ（田舎風パテ）	1,000
<i>Vegetable sticks with Bagna cauda</i> 野菜スティック バーニャカウダソース バーニャカウダとは、にんにくとアンチョビ、オリーブオイル、バターを煮立ててつくるソースです。	1,100
<i>Homemade Sausage</i> シェフ手造りのソーセージ	1,200
<i>Smoked salmon with Caviar Cream</i> 自家製スモークサーモン, キャビアクリームを添えて	1,200
<i>Blue cheese gratin in leek</i> トロトロ煮込んだポロ葱とゴルゴンゾーラのグラタン	1,300
<i>Bistro Meats Salad Caesar Dressing</i> ビストロ風 お肉の盛合わせサラダ, シーザーソースで	1,400
<i>Braised Clam in White wine</i> あさりの白ワイン蒸し	1,400
<i>Canard with foie gras terinu</i> フランス産 フォアグラのテリーヌ	1,500
<i>Sauteed Foie gras with Vegetables</i> フォアグラのソテー, 季節の野菜を添えて	1,600
<i>Prosciutto selection plates</i> 生ハムの盛合わせ	1,600
<i>Pate selection plates</i> パテの盛り合わせ	1,600

Soup スープ

Today's Soup S/400 L/700
本日のスープ
黒板をご覧ください

Pasta パスタ

Today's Pasta 1,500 ~
本日のパスタ
黒板をご覧ください

Spaghetti al Lamatriciana 1,500
アマトリチャーナ (ベーコンと玉ねぎのトマトソースのスパゲッティ)

Rigatoni alla Bolognese 1,500
ボロネーゼのリガトーニ

Vongole Bianco with Bottarga 1,600
アサリと旬野菜の カラスミ スパゲッティ

Fettuccine with Urchin Cream 1,800
手打ちフェットチーネ, 雲丹クリームソースで

Rissot リゾット

Today's Rissot 1,600 ~
本日のリゾット
黒板をご覧ください

Cheese Rissot 1,500
濃厚チーズのリゾット

Vongole Rissot with Fish Poele 1,600
アサリの サフランリゾット

Cheesse チーズ

Cheese of the day 800
チーズ各種 (ブルー、ウォッシュ、ハード各種取り揃えています)

Cheese Plate 1,600
チーズの盛合わせ

Dried Fruits of the day 800
ドライフルーツの盛合わせ

Fish 魚

Main Dishes of the day 1,600 ~
本日のお魚料理
黒板をご覧ください

Meats 肉

Main Dishes of the day 1,600 ~
本日のお肉料理
黒板をご覧ください

Canard Challandais Confit 1,800
シャラン産 鴨のコンフィ

Roast lamb rack with jus D'agneau 1,900
骨付仔羊のロースト タイムが香るジュ ダニョー（煮汁ソース）で

Steak frites, Cafe de paris Style 2,000
牛リフロースのステーキ フレンチフライ添え

Beaf Cheek Simmered With Red wine 2,000
柔らかく煮込んだ 牛ホホ肉の赤ワイン煮

Dessert デザート

Today's deserrt 700
本日のドルチェ
黒板をご覧ください

Gelato of the day 600
ジェラート 各種

Crème brûlée 700
クリーム ブリュレ

Talt of the day 800
季節のタルト ジェラート添え

Gateau chocolat with gelato 800
ガトーショコラ バニラジェラート添え

Coffe・Tea コーヒー, 紅茶

Espresso 350
エスプレッソ

Coffe (Hot / Ice) 550
コーヒー

Café latte (Hot / Ice) 600
カフェ ラテ

Tea / Herb Tea 550
紅茶/ ハーブティ