

Bar menu

BAR COURSE

シャンドン、モエ・エ・シャンドンどちらかのボトルワイン1本に3種の前菜がセットになったバル・コース。お2人様どうぞ。

MOËT & CHANDON PLAN

¥7,500



CHAMPAGNE モエ・エ・シャンドン [Bottle]
Moët & Chandon
France, Champagne

ENTRÉES カプレーゼ
Caprese
本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of fresh fish today
生ハムとシャルキュトリーの盛り合わせ
Assorted raw ham and charcuterie

CHANDON PLAN

¥5,000



SPARKLING シャンドン ブリュット [Bottle]
Chandon Brut
Australia, Yarra valley

ENTRÉES カプレーゼ
Caprese
本日鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio of fresh fish today
生ハムとシャルキュトリーの盛り合わせ
Assorted raw ham and charcuterie

ENTRÉES & HOT DISHES

ピクルス Pickles	800
オリーブマリネ Olive Marinade	800
有機野菜とクルミのリーフサラダ Leaf Salad of Organic Vegetables and Walnuts	1,100
秋田県産白神山地の麓で作られた生ハム Akita Shirakami Pancetta	2,200
香川県産 さんまのリエット Kagawa Pacific Saury Riet	980
パテ ド カンパーニュ Patted Campagne	1,400
本日鮮魚のカルパッチョ Carpaccio of Fresh Fish Today	2,200
ジャンボマッシュルームとゴルゴンゾーラのオープン焼き Oven-baked Jumbo Mushrooms and Gorgonzola	1,900
国産牛トリッパとギアラの煮込み カーン風 Stewed domestic Beef Tripper and Giara Khan style	1,800
フレンチフライ トリュフ風味 French Fries Truffle Flavor	1,200
コンフィにした鴨手羽のフライドチキン Fried Chicken with Duck Wings in a Confit	1,200

PASTA & MAIN

ブラータチーズとバジルのトマトソース スパゲッティ Bratta Cheese and Basil Tomato Sauce Spaghetti	1,800
栗とパンチェッタ 茸のクリームスパゲッティ Chestnut and Pancetta, Mushroom Cream Spaghetti	1,900
トリュフの入った田舎風ラザニア Rustic Lasagna with Truffles	2,100
岩手県産 ホロホロ鶏 2種の調理法 [天然茸 トリュフ] Cooking Method of Two Kinds Iwate Guinea Fowl Natural Mushroom, Truffle	3,900
愛媛県産 甘トロ豚のアローム [和栗 藁] Ehime Amatoro Pork Aroma, Waguri, Straw	4,200
長野県産 信州プレミアム和牛のロースト [春菊 柚子 リンゴ] Roasted Nagano Shinshu Premium Beef, Shungiku, Yuzu, Apple	5,800

FROMAGE & BREAD

ブリード モー Brie de Meaux	900
オッチェリ アル バローロ Occelli Al Barolo	1,200
ゴルゴンゾーラ エルボリナート Gorgonzola Erborinato	850
プチ ポン＝レヴェック Petit Pont-l'Évêque	1,200
チーズ盛り合わせ Cheese platter	2,600
パンドカンパーニュ Pan de Campagne	400
ミルクパン Milk bread	500