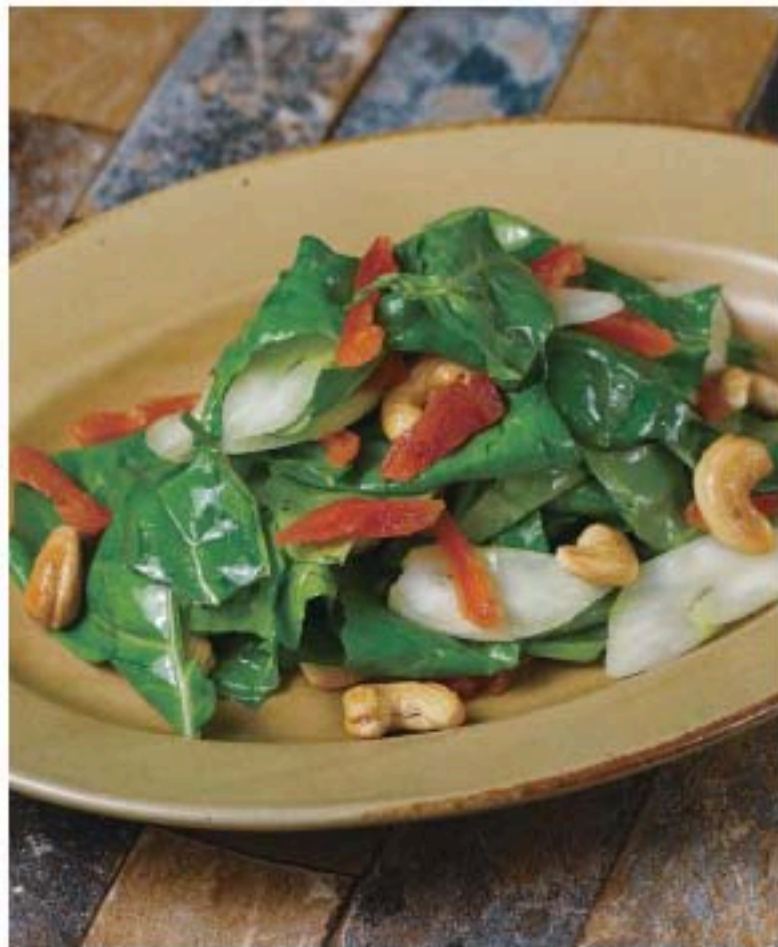


SALADE サラダ



★大阪産ケール・セミドライアプリコット・カシューナッツのデトックスサラダ ¥780

緑黄色野菜の王様とも呼ばれるケールを使った、ビタミン、ミネラル、カルシウムがたっぷりのサラダです。



彩り野菜のミモザ風サラダ ¥880

彩り野菜、オリーブ、アンチョビやポテトなど、多彩な野菜をミモザ仕立てにしました。



柔らかローストビーフとスーパーフードのハースチョップサラダ ¥980

ワイルドライス、トマト、ビーツ、ココナッツなどが入ったスーパーフードサラダです。

ENTRÉES FROIDES 冷前菜



★シェフ特製お肉のパテ
ミシュラン星付きレストランのレシピ ¥680

ミシュラン星付きレストランで出していた当時の秘密レシピで。



自家製サーモンマリネのグリルカルパッチョ
タジキソース ¥880

自家製たたき風サーモンにギリシャ発のごま風味サワーヨーグルトソースで。

シャルキュトリー盛り合わせ 1人前 ¥680

リエット、レバームース、生ハム、サラミを盛り合わせたお酒がすすむ盛り合わせ。

チーズ盛り合わせ 1人前 ¥480

3種のチーズの盛り合わせ。ワインに合わせてどうぞ。



★ フレンチフライ
黒トリュフの香り ¥680

細切りの香ばしいベルギーポテトをフランス産のトリュフ塩で仕上げた贅沢なフレンチフライです。



手羽先のキャラメリゼ
タイムの香り ¥680

手羽先をカリッと香ばしく揚げ、甘辛いキャラメリゼとタイムの香りをまとわせた鶏料理。



ブラックアングスビーフのスパイシー
ブロッシェト ムーア風 1本 ¥580

クミン、コリアンダー、オレガノなどのスパイスでマリネしたモロッコ風の牛肉の串焼きです。



芽キャベツのフリット
レモンアイオリソース ¥480

シンプルな芽キャベツのフリットにガーリック風味のレモンマヨネーズソースが相性ぴったりな一品です。



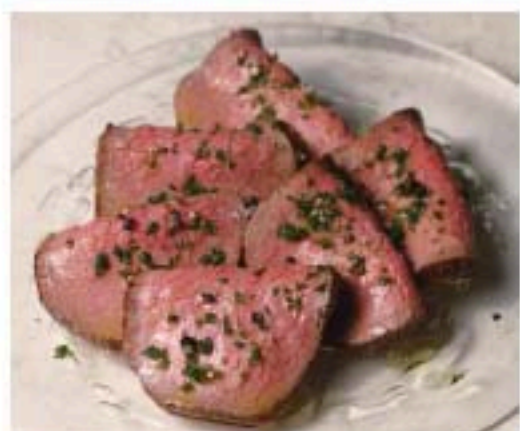
窯焼きピッツァ タルトフランベ ¥980

フランス、アルザス地方発祥のピッツァです。



柔らかく煮込んだハチノスのフリット
レモンとプロバンスソルト ¥880

コトコトしっとり煮込んだ国産牛ハチノスをフリットにし、タイム、ローズマリーなどの南フランスハーブ塩をかけて。



ハーブ岩塩包みでしっとり焼き上げた
ブラックアングス牛の
ローストビーフ ¥980

柔らかローストビーフをオリジナルのバルサミコソースとご一緒に。



カナダソルトスプリングアイランド産
ムール貝の白ワイン蒸し
お好みのソースで ¥1,980

手付かすの自然が多く残るカナダ・バンクーバー島の南東に浮かぶ小さな島、ソルトスプリングアイランド産のフレッシュムール貝を使用。

残った煮汁で
リゾットまたはパスタは
いかがですか？
無料でご用意いたします。

ソースを
下記よりお選びください

- マリニエール(白ワイン)
- クリームソース
- カレークリーム
- チーズ風味
- ビスク (+¥200)

À AJOUTER

> バゲット

¥100

> ガーリック or バターライス

¥480

PLAT DE VIANDE メイン料理

メインのお肉は、オリジナル溶岩石で香ばしくグリルし、300℃の高温焼き窯で外側はカリッと内側はふっくらジューシーに仕上げる "Double Cuisson" (ドゥーブルキュイソン) というオリジナルの焼き方で調理しております。

À votre santé!

Bon Appétit !!

Ce steak est excellent!

C'est bon!



ブラックアンガスビーフについて
スコットランドのアンガス州で誕生し、柔らかい肉質とそのジューシーさが魅力です。霜降りの部分と赤身の部分がバランスの良い牛肉として有名で、牛肉の世界三大品種の一つ。

自家熟成肉について
温度調節をした専用の冷蔵庫にて30日以上、熟成させた骨付きサーロインを使用しています。



ブラックアンガス生肩ロースのグリル



国産熟成牛 骨付きロース肉のグリル



ハンガリー産 鴨胸肉のグリル



奈良県産 大和ポークの 骨付きグリル



オマール海老のグリル



ソーセージグリル

★ **ブラックアンガス牛 肩ロースのグリル**
150g ¥1,350 300g ¥2,600
牛肉の世界三大品種といわれるアンガス牛をオリジナルの調理法で。

★ **国産熟成牛 骨付きロース肉のグリル**
1g = ¥12 (400gより)
自家熟成させた厳選国産牛を豪快に骨付きグリルどうぞ!

特選和牛リブロースのグリル
100g ¥3,000 200g ¥5,980
柔らかくジューシーな特選和牛リブロースのグリル、和牛を愛する方におすすめ!

ハンガリー産 鴨胸肉のグリル
150g ¥1,980
余分な脂を落としながら、しっとりグリルしたワインとの相性抜群の鴨肉です。

★ **奈良県産 大和ポークの 骨付きグリル**
400g ¥2,480
奈良県を代表するブランドポーク肉の中に適度な脂とジューシーな肉質が特徴です。

オマール海老のグリル
1本 ¥2,980
カナダセントローレンス湾産ブリッとした味の濃いオマール海老です。

ソーセージグリル
1本 ¥680
パリッとジューシーな大きなソーセージです。

メインに合わせたソースをお好みでどうぞ。

- > オリジナルスモークバター
- > パルサミソース
- > トリュフとマッシュルームのペリグーソース (+¥300)
- > 3種のマスタード (ディジョン/粒/タスマニアマスタード)
- > オリジナルハーブマスタードソース
- > 辛味好きは、柚子胡椒とハリサ

お好きな付け合わせを選べます。各種 ¥400

- > ホウレンソウソテー
- > クリームホウレンソウ
- > ポテトグラタン
- > キノコソテー
- > フォアグラグリル (+¥200)
- > エキストラバージンオイルで仕上げたポテトのムースリーヌビュレ



ソースを2種お選びください

HAMBURGER バーガー



グルニエ36 クラフトバーガー
(トマト・オニオン・フライドポテト付き)

¥980

牛肉100%のパティをパンではさみ、
グルニエ36自慢のオリジナルソースで仕上げました。

À AJOUTER +¥100

> アボカド > チーズ > 目玉焼き

PÂTES パスタ



からすみとミモレットの
ペペロンチーノ

¥1,780



ゴルゴンゾーラの
クリームペネ

¥1,580

本日のパスタ ¥1,480
内容はお気軽にスタッフまで。



DESSERT デザート



★ グルテンフリーの
チョコレートケーキと
バニラアイス

¥480

小麦粉をまったく使っていない、
口どけの良いチョコレートケーキです。

トンカ豆のクレームブリュレ

¥580

リラックス効果があると言われている
希少なスパイス「トンカ豆」の香りをうつした
芳醇なクレームブリュレです。

アイスクリーム&ソルベの
盛り合わせ

¥380

シンプルイズベスト!
食後のデザートにさっぱりと。