APPETIZER

フレンチフライ サワークリームディップ ¥700
French Fries with Sour Cream
〈乳〉
器から零れ落ちるほどのカリカリのフレンチフライに
サワークリームのディップを添えてあります。

ハーブガーリックマッシュルーム ¥1,200
Steamed Herb Garlic Mashroom
〈乳〉
マッシュルームときのこをハーブの効いたバターとパン粉と共に包み焼きにしてます。
開封時に広がる香りが食欲をそそります。

チキンウィング シラチャーディップ/スパイシータルタルディップ 5p ¥1,300 / 10p ¥2,200
Chicken Wing with Sriracha Sauce & Tartar Sauce
〈乳 / 小麦 / 卵〉
食べやすくカットした手羽先をじっくりマリネし、カリカリにローストして特製のセサミソースで和えています。
旨みと余韻のある辛味をもたせたシラチャーディップ、柚子の爽やかさと青唐辛子を効かせたスパイシーなタルタルディップから選べます。

トリュフフレンチフライ ¥1,200
French Fries with Truffle
〈乳〉
マスカルポーネとトリュフを合わせた
クリームの贅沢なフレンチフライです。

スモークサーモンのカルパッチョ カラマンシードレッシング ¥1,800
Carpaccio | Smoked Salmon | Calamansi Dressing
〈乳〉
削りたてのチーズがたくさんかかったスモークサーモンにカラマンシービネガーで作ったドレッシングを合わせました。
シーザーサラダにちょい足しして混ぜて食べるのもおすすめです。

SOUP

グリルコーンポタージュ ¥650
Griled Corn Soup
〈乳〉
とうもろこしをグリルした香ばしさと風味を
そのまま溶かしこんだポタージュです。

オマールビスク・クラムチャウダー ¥900
Clam Chowder | Lobster Bisque
〈乳 / 小麦 / エビ〉
クリーミーなクラムチャウダーをオマールビスクで仕上げた
風味豊かで濃厚な味わいのスープです。

SALAD

アボカドとガーリックシュリンプのシーザーサラダ ¥1,300
Caesar Salad | Abocado & Garlic Shrimp
〈乳 / 小麦 / 卵 / エビ〉
大きめにカットしたアボカドとガーリックシュリンプを乗せたシーザーサラダです。
よく混ぜ合わせて食べるほか、添えてあるメルバトーストでブルスケッタのようにして食べても楽しめます。

鶏むね肉とトマトのケールサラダ ザクロのドレッシング ¥1,500
Kale Salad | Chicken & Tomato | Pomegranate Dressing
〈乳 / 小麦〉
火入れにこだわり、パサつかずしっとりとジューシーに仕上げた鶏むね肉と
美容効果の高いトマトやザクロ、ケール、ヘーゼルナッツオイルなどを使用した女性にうれしいサラダです。

チョップドニソワーズサラダ ¥1,700
Chopped Nice Style Salad
〈卵〉
10種の具材の入ったニース風サラダをチョップドサラダのスタイルに仕立てています。
たくさんの食感と味わいを楽しめます。

PASTA

ミートボールナポリタン ¥1,500
Ketchup-based Spaghetti with Meatballs
〈乳 / 小麦 / 卵〉
ごろごろと大きなミートボールと野菜が入ったナポリタンです。
バターで滑らかで奥深い味わいに仕上げています。

厚切りベーコンのカルボナーラ ¥1,700
Carbonara with Thick-sliced Bacon
〈乳 / 小麦 / 卵〉
焼肉屋さんでしかお目にかかれないような厚切りベーコンと
たっぷりのチーズを豪快に乗せたカルボナーラです。

オマールビスク・キタッラ ¥2,200
Lobster Bisque Cream-based Chitarra
〈乳 / 小麦 / 卵 / エビ〉
オマールエビを丹念に焼き上げ、じっくりと煮込んで作った濃厚な自家製のオマールビスクと大海老のロースト、
キタッラという四角いスパゲッティのような生パスタを使用しています。

BURGER

テリヤキバーガー ¥1,400
Hamburger with Teriyaki Sauce
〈乳 / 小麦 / 卵〉
照り焼きではなく、
TERIYAKIバーガーです。

ダブルチーズバーガー ¥1,600
Double Cheese Burger
〈乳 / 小麦 / 卵〉
パテ、バンズ、ソース、チーズ
すべてにこだわり抜いたハンバーガーです。

グリーンハウスバーガー ¥1,800
Green House Burger
〈乳 / 小麦 / 卵〉
アボカド、ケールなどのグリーンを基調に、
バーボン仕込みのBBQソースを使用したハンバーガーです。

RICE

シーフードラグー・ドリア ¥1,600
Rice Gratin with Seafood Ragout
〈乳 / 小麦 / 卵 / エビ / カニ〉
海老、ホタテ、イカなどから作ったシーフード版ミートソースと
クリーミーなベシャメルソースのドリアです。

骨付きバターチキンカレー ¥1,700
Butter Chicken Curry
〈乳 / 小麦 / くるみ〉
オリジナルブレンドのスパイスとヨーグルト、トマトなどで骨付き鶏もも肉をスプーンでほどけてしまうほど煮込み、
バターで仕上げたまろやかで奥深いバターチキンカレーです。

ハッシュドビーフオムライス ¥1,800
Hashed Beef Omelet with Rice
〈乳 / 小麦 / 卵〉
卵をふわふわに焼き上げ、自家製のデミグラスソースでオニオンと共に
お肉がとろとろになるまで煮込んだハッシュドビーフを合わせたオムライスです。

MAIN DISH

鶏モモ肉のコンフィ ラヴィゴットソース ¥1,900
Chicken Confit | Ravigote Sauce
〈乳 / 卵〉
国産の骨付き鶏もも肉をじっくりと柔らかくコンフィしてカリカリに焼き上げ、
ポルチーニとレモンのソースを合わせたお子様にもおすすめなメインディッシュです。

せせらぎ豚ロースのカツレツ ¥2,200
Pork Cutlet
〈乳 / 小麦 / 卵〉
群馬県赤城山の高原にて餌はもちろん、飲み水にまでこだわって育てられた豚肉です。
パンにもライスにもよく合うローストガーリックとレフォールが効いたトマトベースのソースです。

サーロインステーキ エシャロットバターとシャリアピンソース ¥3,300
Australian Beef Steak | Sirloin | Shallot Butter & Chaliapin Sauce
〈乳 / 小麦〉
通常の放牧肥育後更に80日以上穀物肥育されたビーフを使用しており、
筋や余分な脂を全て切り落とすステーキレディカットを施しています。

煮込みハンバーグ デミグラスソース ¥1,900
Hamburg Steak | Horseradish & Demi-glace Sauce
〈乳 / 小麦 / 卵〉
赤ワインとフォンドヴォーをたっぷりと使用した
自家製のデミグラスソースで煮込んだハンバーグです。

チーズフォンデュハンバーグ ¥2,500
Creamy Melting Cheese Hamburg Steak
〈乳 / 小麦 / 卵〉
たっぷりの濃厚なチーズソースを熱々のストウブ焼きハンバーグにかけて食べるハンバーグです。
中にもとろけたチェダーチーズが入っています。

FOR KIDS

キッズプレート ¥1,600
Kids Plate
〈乳 / 小麦 / 卵 / エビ〉
フレンチトースト / コーンポタージュ / ブロッコリー&ミニトマト / フレンチフライ / エビフライ
スクランブルエッグ / タルタルソース / ハンバーグ デミグラスソース / レッドベリーティラミス

SIDES

ホームメイドブレッド ¥600
Homemade Bread
〈乳 / 小麦 / 卵〉
バターたっぷりの
リッチなブリオッシュです。

Staub鍋 ライス ¥600
Rice
山形県産はえぬきを使用しています。
歯応えがよく旨みと甘味のバランスがよいお米です。