

Food Menu

spécialité

味菜牛のローストビーフソースヴァンルージュ.....¥1920

ハーブ薫香るポルケッタ.....¥1580

大根のポルチーニクリームソース..... ¥670

海老とアボカドのタルタル セルヴェルトカニユ ¥850

entrée froide—冷菜

旬の果実とブッラータ、柑橘のジュレ..... ¥1650

旬野菜、半熟卵とポルケッタのサラダ ¥850

アールグレイサーモンと
ピンクグレープフルーツのマリネ..... ¥880

チーズと生ハムのMIXプレート..... ¥1650
チーズと生ハム、ドライフルーツ、ナッツ、オリーブ、
クラッカーを一皿に

タコと旬野菜のセビーチェ..... ¥680

entrée shouds—温菜

季節の温野菜 白ワインでつくるカマンベール入りチーズフォンデュ..... ¥1750
* 季節により冷野菜も提供致します

カリフラワーのステーキ アンチョビバターソース ¥650



à la carte—小皿料理

燻製ベーコンのポテトサラダ..... ¥650

ガーリックマッシュリンプ..... ¥880

パイ生地ของキッシュロレーヌ..... ¥550

レバーペーストとナッツのキャラメリゼ ¥650

セルヴェルトカニユとガーリックトースト ¥650

friture—揚げ物

ハーブシュリンプのフリットバジルソース..... ¥850

フライドポテト トリュフソルトとパルミジャーノ..... ¥550

とうもろこしのフリット ¥650
夏季限定商品です。

viyandes—肉料理

黒毛和牛イチボのステーキ ¥2950
(150g) マディラソース

厚切り牛タンの低温ロースト (120g) ¥1850

赤鶏もものコンフィ..... ¥1200



pâtés ーパスタ

レモンコンフィと
サーモンのクリームパスタ ¥1350

燻製ベーコンと舞茸のペペロンバター ¥950

riz ーライス

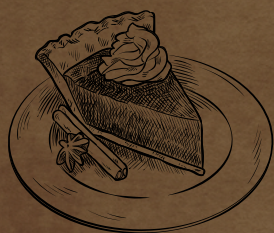
ポルチーニのクリームリゾット
トリュフ添え ¥1550

エビとパルミジャーノのグリーンリゾット ¥1250

desert ーデザート

旬のフルーツとブリュレプティング ¥850

エスプレッソのバスクチーズケーキ ¥750
濃厚バニラアイス添え



星の箱舟 コース各種（前々日までの要予約）

シェアリングコース

お一人様5500円（サ・税込）

国産牛のローストビーフ、アールグレイのサーモン、エビとパジルのグリーンリゾットなど人気メニューを揃えたプランです。

お一人様7700円（サ・税込）

ハーブシュリンプのフリット、国産牛のステーキ、デザートにバスクチーズケーキがついた贅沢なプランです。

本格フレンチコース お一人様9900円（サ・税込）

オードブル、スープ、魚料理、肉料理をお一人様一皿ずつご提供致します。時期によりメニューが変わります。気軽にお尋ねください。こちらのプランは3日前までの予約が必要です。

本格フレンチコース お一人様13200円（サ・税込）

オードブル、スープ、魚料理、肉料理をお一人様一皿ずつご提供致します。時期によりメニューが変わります。気軽にお尋ねください。こちらのプランは3日前までの予約が必要です。

飲み放題お一人様2000円（120分、税込）

コース料理を選ばれた方だけのプランとなります。ノンアルコールの方は1500円とさせていただきます。

ペアリングワインお一人様2500円（税込）

コース料理を選ばれた方だけのプランとなります。料理に合わせおすすめワインを提供致します。途中でカクテルなどにもご変更できます。最後にコーヒーのサービスがございます。

