

当店では、店内へのご飲食の持ち込みは、禁止致しております。
持込をされた場合、ドリンクのご注文をして頂くようになります。ご注意ください。

LIGHT FOOD

1. オニオンリングのフライ (オロールソース添え) ￥ 700
2. 鴨の燻製 (スモーク・カナル)粒マスタード添え ￥ 800
3. 厚切りベーコンとソーセージの盛合せ (プレーン・チョリソー・ガーリック) ￥ 1,000
4. 自家製キッシュロレーヌ (チーズと卵・キノコ・ベーコンの生クリームたっぷり入り) ￥ 1,000
5. 世界のチーズの盛合せ (カマンベール・チェダー・ペッパークリーム・スモーク) ￥ 1,000

PIZZA

1. ハーフ&ハーフ・ピッツア (ウインナーとアサリ&本シメジ・トマトソース) ￥ 1,000
2. 3種のチーズとフレッシュトマトのピッツア (モッツアレッタ・ブルー・パルメザン) ￥ 1,000
3. 牛挽肉の自家製ミートソースと本シメジ・フレッシュトマトのピッツア ￥ 1,200
4. ミックス・ピッツア (ベーコンとスモークチキン・野菜等・トマトソース) ￥ 1,200
5. 海の幸のピッツア (海老・イカ・タコ・アサリ・各種野菜) ￥ 1,300

SALAD&MAIN DISH

1. 海の幸のサラダ仕立て (海老・イカ・タコ・アサリ・海藻・各種野菜) ￥ 1,000
2. ローストビーフと野菜のサラダ仕立て・醤油ソース ￥ 1,000
3. 鮪(マグロ)のカルパッチョ・野菜飾り・バジルソース ￥ 1,000
4. 本日の新鮮な白身魚のサラダ仕立て・醤油ドレッシング ￥ 1,300
5. 本日の新鮮な白身魚のカルパッチョ (バジリコ風味ソースと野菜飾り) ￥ 1,300
6. 霜降り牛ロース肉のカルパッチョ・野菜飾り・醤油ソース ￥ 1,500
(霜降牛ロース肉のレア仕立て・オリーブオイルと醤油ソース)
7. 霜降り牛ロース肉のステーキとオニオンリング添え・醤油ソース ￥ 1,500

PASTA&GRATIN

1. ウインナーとベーコン・野菜のナポリ風・スパゲッティ ￥ 1,000
2. ペペロンチーノ・スパゲッティ (ウインナーと各種野菜) ￥ 1,000
3. 牛挽肉と本シメジと野菜の自家製ミートソース仕立て・スパゲッティ ￥ 1,200
4. ペスカトーレ・スパゲッティ (海老・イカ・タコ・アサリと野菜のトマトソース) ￥ 1,500
5. 揚げパンのガーリック風味とベーコンのモッツアレッタチーズグラタン ￥ 1,000
6. カニクリームコロッケとオニオンフリットのチーズグラタン ￥ 1,000
7. 海の幸と野菜のマカロニグラタン (海老・イカ・タコ・アサリ) ￥ 1,300

POP FOOD / DESSERT

1. 自家製・熱々ミートパイ ※ご注文より12~15分位お時間をいただきます。 ￥ 600
(各種キノコと挽き肉をトマトとじっくり煮込んだソースで仕上げた一品)
2. プティ・フランスパン (バター付) ※ご注文より10分位お時間をいただきます。 ￥ 300
3. 本日のアイスクリーム ￥ 500
4. リンゴのブリュレ・アイスクリーム添え (ちょっぴり凍った新感覚の冷たいケーキ) ￥ 700

ご飲食の領収書をご入用の方は、ご注文前にその旨をスタッフにお申付け下さい。

※お席でのキャッシュオン (お会計) は、ご注文時のみとさせていただきます。 (つり銭の無い様お願い致します。)

※ メニュー以外のご要望は有料としてお受けさせていただきます。 (300円より)