

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2017/11/02

Glass Wine

総会優雅なスパークリングから、食具に楽しめるほどの
ボートワインまで各種グラスで楽しんでいただけます

グラス 白スペイン/ペナソル ブランコ

きりっと締まった飲みやすい白ワインです。
葡萄はアイレンを主に使っています **¥400**

グラス 白仏/ルールマン アルザス・リースリング

青りんごの香りと丸くてしっかりした酸にほのかな甘
み。典型的なアルザスのリースリングです。 **¥600**

グラス 白米/アイアンストーン・ヴァインヤーズ オブセッション・シンフォニー

アメリカ原産のSymphony。桃やパイナップルなどの香りと
ちよっと甘めのこのワインは、酸味のあるサラダや魚の
マリネや生ハム等塩分の強いものとの相性が良い。 **¥750**

グラス 赤チリ/インドミタ・カルメネール

カルメネールはボルドー由来のブドウです。ボルドー
では絶滅してしまいましたがチリでは純粋なブドウが栽
培されています。若干甘さを感じる濃いワインに仕上が
ります。 **¥500**

グラス 赤伊/テッレ・シチリアーネ ネーロダー ヴォラ ドゥーカ・デッラ・ロッカ

渋みしっかり目のドライなミディアムボディです。
味わいや刺激の強い料理や血を感じられる肉や魚(赤
身)との相性が良いようです。 **¥700**

グラス 甘ベルモット・イタリア/アンティカ フォーミュラ

どこまでも奥の深い甘口酒精度強化ワイン。アンティカ・
フォーミュラはイタリア語で「古代の公式」の意味。
食後の幸せの一つです。 **¥700**

グラス 泡仏/クレマン・ド・ロワール モンムソー

以前全日空のファーストクラスで使われていたスパーク
リングワインです。主張しすぎない切れの良いこちらは
どんな食事にもあわせられます。 **¥800**

グラス シェリー/ウィリアムズ&ハンバート ノ

フィノタイプの中でも繊細なマンサニーリャ。
一度癖になるとなかなか離れられません
マンサニーリャとも発音。 **¥600**

Tapas

タパス・オードブル・つまみ・あて・肴
言葉は色々ありますが
お酒といっしょにいつときましょう!!

ピンチョス・プチトマト・カプレーゼ

食べやすいサイズのカプレーゼサラダを
串に刺してさらに食べやすく **¥200**
/1本

ピンチョス ベーコンで巻いたプチトマトグリル

串焼きです 2本〜 **¥250**
/1本

ピンチョス・飛騨牛カイノミ・グリル

串焼きです。ワサビでどーぞ 2本〜 **¥800**
/1本

冷製 コーンポタージュ

濃厚な冷たいコーンポタージュです
小さめカップでのご提供です **¥250**

かぼちやのキッシュ Cut

フランスアルザスの郷土料理のキッシュのカット1ピー
スです 軽く温めての御提供です **¥400**

ギンナン (殻付)

軽く炒ってます。 **¥400**

マグロ赤ワイン煮込み

血合い部分をスパイスと赤ワイン・醤油で煮込みました **¥400**

オリーブ肉詰めフライ

小粒のオリーブにひき肉を詰めてフライにしています **¥500**

コロッケ

通常のジャガイモのコロッケにドライトマト・チーズを
練り込んだ逸品 **¥500**
/2p

マグロのコンフィ

マグロをスパイスとオリーブオイルで低温調理
とても上品なツナ缶風です **¥500**

パテ・ド・カンパーニュ

田舎風パテ
ピストロメニューでは定番中の定番ですね **¥600**

マグロとアボガドのタルタル

タルタルの語源はタタール人(モンゴル系遊牧民)だそ
うです **¥600**

マッシュルームのプランチャ

生ハムとニンニクをつめた
マッシュルームの鉄板焼きです **¥600**

ナス・チーズ

炒めたナスにトマトソースを絡めてチーズをのせて焼い
ています **¥650**

ハモンセラノ

スペイン産生ハムです **¥700**

赤エビ・グリル

有頭の大きめ赤エビのグリルです。殻の焼ける香りがた
まりません。2本〜 **¥700**
/2p

ベーコンステーキ

厚切りベーコンのステーキです **¥750**

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2017/11/02

タコのオープン焼き

ガーリックと唐辛子の効いたパンチのあるメニュー

¥800

オムレツ・モンサンミッシェル

ふわふわのオムレツ・グリーエールチーズ入り。
チキントマトソース

¥900

フォアグラの入ったラビオリ・きのこクリームソース

細かく刻んだフォアグラをひき肉とともにラビオリに包み
みました

¥1,200

小エビのフリット アメリカーナソース

アメリカーナソース=甲殻類の殻から取るソース

¥800

アジアンスライスでマリネした豚ロースグリル ロメスコソース

生姜・五香粉・ナツメグ・白ワインなどでマリネして
ます

¥1,000

Sweets

チーズの盛合わせ バゲット付き

ブリー・ミモレット・ベームスター・ロックフォール
ル・・・等々

¥1,000
～

チキンソテー・ハニーマスタード

甘酸っぱいチキンソテー ボリューム満点250g

¥1,000

カタラーナ

冷凍クレームドブリュレ

¥400

Plato

ハンバーグ

パテ170g 煮込トマト系ソースとタルタルソースのW
ソースです

¥1,000

雪いちご

イチゴ100%のふわふわのかき氷

¥600

本日のカルパッチョ 熊本産馬肉

生姜汁とバルサミコソースで

¥1,900

ブラックアングス・サーロインステーキ 150g～

最近はやりのアングスビーフ 程々に柔らかく 和牛と
は違った脂の少ない赤身の美味しさを感じられます

¥1,200
/100g

焼きバナナ&バニラアイス

バナナのバターソテー シナモンシュガーで

¥650

フィッシュ&チップス

イギリスの国民食 魚のフリットとポテトフライです

¥850

イベリコ豚・肩ロース グリル

肩ロースをじっくり網焼きです。130～150g

¥1,500

白身魚のカルトッチョ

(包み蒸し焼き)

数種類の魚介と香味野菜をワインで包蒸し焼きにします

¥1,200

鴨のロースト (180～200g) オレンジソース

少々小ぶりですが 胸肉一本丸ごとです

¥2,000

エスカルゴ バゲット付き

エスカルゴトング 上手に使えますか?

¥1,500
/6p

黒毛和牛・ヒレ肉ステーキ150g

岐阜県産和牛です

¥3,800

ラムチョップ・グリル

骨つきラムロース肉をじっくり網焼き。2本～

¥700
/1本

パスタ カラスミのペペロンチーノ

国産カラスミ使用

¥1,200