

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2018/04/03

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

ヴェルテンベルグ・リースリング

力強い酸とほのかな甘みと苦みフルーティーな香りドイツリースリングらしさを楽しめます

¥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ょ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 赤仏/ボジョレ・ヌーボー2017

そろそろ飲み納め？

¥400

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 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。マンサニージャとも発音を。

¥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 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 イベリコ豚切り落とし

肩ロースを使用しています。レモンをちょっと絞ってどぞ 2本～

¥400
/1本

ピンチョス・飛騨牛カイノミ・グリル

串焼きです。ワサビでどぞ 2本～

¥850
/1本

コーンポタージュ Cup

小さめカップでのご提供です

¥350

ピクルス盛り合わせ

白ワインのお供に

¥350

チョリソーとハムのキッシュ 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

¥550

オニオングラタンスープ

熱々をどうぞ

¥600

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

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

¥700

ローストビーフ

じっくり低温加熱を施したしっとりなめらかなローストビーフです

¥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

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

小エビのフリット アメリカヌソース

アメリカヌソース＝甲殻類の殻から取るソース

¥800

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2018/04/03

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・...等々 **¥1,000**
~

スペアリブ

肉で一番うまみの強い部分は骨の周りと言われています **¥1,000**
~

Sweets

Plato

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**

マグロのカルパッチョ

King of 〇〇 **¥800**

イベリコ豚・肩ロース グリル 140g~

肩ロースをじっくり網焼きです。130~150g **¥1,200**
/100g

シュークリーム

ホイップクリーム・カスタードとアイスクリームを挟んでいます **¥450**

霜降り馬肉のカルパッチョ

パルミジャーノチーズとバルサミコソースで **¥1,600**

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、和牛と比べると脂の少ない赤身の美味しさを感じられます **¥1,200**
/100g

雪いちご

イチゴ100%のふわふわのかき氷 **¥600**

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**

国産牛ハンバーグ

国産牛赤身肉を使用 **¥1,200**

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**

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

飛騨牛ヒレステーキ

Queen of steak 150g~180g程になります **¥3,200**
/100g

チュロス&HOTチョコレート

冬の定番 どっぷりとチョコをつけて召し上がれ! **¥700**

オマールエビロースト

450~500gのオマールエビをオープン焼きします **¥3,800**

ラザニア

ベシャメルソースとミートソースの4段重ね **¥1,500**

ラムチョップ・グリル 2本~

骨つきラムロース肉をじっくり網焼き 2本~ **¥750**
M¥750 L¥1000 /1本~

チーズフォンデュ

S=¥1000 (チーズ50g) **¥1,000**
L=¥2000~ (チーズ120g) ~

アジアンスパ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います **¥1,000**