

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2017/05/09

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つ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。アスコニとの飲み比べも楽しい。

¥600

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 赤チリ/テッラ・ノブレ ピノノワール

ピノノワールを謳っていますがシラー種が15%入っています。そのおかげで、このクラスのピノノワールには無いタンニンと熟したチェリーの味わいがうまく調和しています。

¥750

グラス 赤伊/ヴィニエティ・ザブ・イル・パツソ

アマローネの様に葡萄を乾燥して凝縮させてから作られるシチリア島産の芳醇で複雑で濃いワイン。

¥850

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 甘ポートワイン/テイラー・キント・デ・ヴァルジュラス2001

単一畑のビンテージポートワインです。至宝の一杯。デザートワインとして楽しめます

¥1,000

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 赤泡伊/ランブルスコ・レ・グロッテ・レッジアーノ

微発泡性でほのかな甘みの飲み心地の良いワインです。赤ワインの苦手な方でも楽しむことができます

¥700

グラス シェリー/ウイリアムズ&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ヤ。一度癖になるとなかなか離れられません。マンサニーリヤとも発音を。

¥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 ラム・コフタ (仔羊ツクネ串)

串焼きです コフタはひき肉をまとめた物を言います 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。ワサビでどうぞ 2本～

¥800
/1本

レバーパテ バゲット付き

バゲット2カット分です

¥250

ポテトサラダ

自家製です

¥350

キャベツのキッシュ

フランスアルザスの郷土料理のキッシュ 軽く温めての御提供です

¥450

モンドール (ウオッシュチーズ) 1スプーン バゲット付き

冬限定のチーズ とろりとした中身を食べます

¥500

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

牛レバーと豚肉の田舎風パテ 本来冷菜ですが

¥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

ナスグラタン

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

各アヒージョ バゲット付き

きのこ・砂肝・小エビ 等のガーリックオイル煮

¥650
～

ハモンセラノ

スペイン産生ハムです

¥700

ベーコンステーキ

厚切りベーコンのステーキです

¥750

シラウオ唐揚げ

ビールのお供に

¥780

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2017/05/09

バーニャカウダ・スティックサラダ

バーニャカウダはアンチョビとニンニクでできています

¥800

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 (100~150g)

でもやっぱりヒレ肉が一番ですw

¥2,700
/100g

小エビのフリット アメリケーヌソース

アメリケーヌソース=甲殻類の殻から取るソース

¥800

スズキのムニエル アサリとキャベツのクリームスープで

アサリの出汁のクリームソースです

¥1,600

黒毛和牛・赤身 (トウガラシ・トンビ) ステーキ 160g

味だけで言えば一番美味しい部位かも焼くと硬くなり易いのでレアで

¥2,800

マイカ フリット

マイカの新子です

¥850

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

そば粉のガレット ハムトマト&チーズ

そば粉の御食事クレープ
グリエールチーズを使用しています

¥650

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
〜

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

スパゲティ・ペペロンチーノ・しらすとポーチドエッグ

ピリリとしたシラスのペペロンチーノにとろりとポーチドエッグ

¥950

Main Dish

本日のカルパッチョ マグロ

赤身の部分を使用しています

¥800

ハンバーグ

牛肉75%豚肉15% シンプルで王道的なハンバーグです

¥1,000

ウニのパエリア 24cm

ドーンとウニ100g使用します。
一寸和風にわさびと刻み海苔で。

¥3,200

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

ドイツソーセージ盛合

ウインナー・フランクフルト・ボロニアハム・ミュンヘナー

¥1,400

Sweets

ローストビーフ・サラダ

56°Cでじっくり低温調理したローストビーフです。
赤ワインバルサミコソースで

¥900

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

カタラーナ

凍ったクレームドブリュレ

¥400

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

鴨のロースト (180~200g) とフォアグラのソテー(30g) マデラワインとマンゴーのソース

ジューシーな鴨胸肉と濃厚なフォアグラに合わせるワインは？これは何でもアリです。甘々の白でもどっしりとした赤でも楽しめます。

¥1,900

雪いちご

冷凍した生のイチゴをふわふわのかき氷に

¥600

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**

クランベリー・レリッシュ スムージー

クランベリーを主に林檎やオレンジ等を細かく砕き
スムージーに仕上げました。 **¥700**

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**

Liquer

ちょっと変わったお酒のご紹介

あらごし もも

日本酒ベースの桃のリキュールです ろっくで **¥600**

ボンタンアメのお酒 ソーダ割り

大人しか楽しめないボンタンアメ **¥600**

おかめ果実物語のミモザ

地元大垣の造り酒屋さんのリキュールとスパークリング
ワインのカクテル **¥900**