

MENU

小皿料理



自家製パン付

- タパスの盛合せ (6品) ¥900
タパスの盛合せ
(9~12品) ¥1,550

	S ¥450	M ¥700
パンのリエットとチョリソー	×	○
オリーブ	○	×
生ハムのパンのせ	×	○
ピクルス	○	×
岩清水豚の焼きトン	×	○
アオサのゼッポリーネ (揚げパン)	○	×
自家製パン (2個)	¥350	

本日のスープ ¥550

クスクスのコース (2名様より)

・メニューA ¥5,000

- ・クスクス風きのこのオイル焼き
- ・タパスの盛合せ
- ・本日のパスタ又はピッツァ又は
生ハムサラダ
- ・旬の野菜料理
- ・本日のメイン料理
- ・デザート・ドリンク
- ・自家製パン

・メニューB ¥6,500

シェフのおすすめで
お料理をお出しします

パエリャ (スペイン式五目ごはん)

海の幸のパエリャ (2~3人前)
¥3,700

イカスミパエリャ (1人前)
¥1,600



本日のパリのビストロコース

アミューズ (お食事前の一皿)

本日のスープ

前菜の盛合せ (大盛り+¥550)

本日のメインディッシュ (お好きな1品)

- ・カスレ
(白いんげん豆と自家製ソーセージと岩清水豚のトマト煮)
- ・シュークルート
(岩清水豚の塩豚と自家製ソーセージと塩漬けキャベツの煮込み)
- ・岩清水豚のローストポーク
- ・子羊のもも肉のグリルと
メルゲール (仔羊のソーセージ) のクスクス
- ・厚切り牛ロースのステーキ フライドポテト添え
※2名でシェア又は+¥1,210
- ・子羊の煮込みナヴァラン風 パッケージ添え
- ・イカのすみ煮のパエリャ
- ・鶏のスパイス焼きモレソース
スパイスカレーとメキシカンピラフ
- ・牛肉の赤ワイン煮 (ビーフシチュー)
丸麦とトリュフのリゾット添え
- ・鶏の煮込みバスク風
煮込みパスタ又はオムレツ添え
- ・色々な内臓の煮込みパッケージ

デザート

食後のドリンク・自家製パン **¥4,000**

前菜

クスクス人気のキノコのオイル焼き	¥900
鶏の白レバーのテリーヌ フォアグラ仕立て (パン付)	¥900
田舎風パテ (パン付) のサラダ添え	¥900
イワシのフォンデュと自家製パン	¥900
エスカルゴのブルゴーニュ風 (ガーリックバター焼き)	¥1,150
海の幸と若鶏の春巻き メキシカン	¥1,150
尾鷲産お魚の自家製低温くん製 (9時間) 又はセビーチェ	¥1,100
カポナータ (シチリア風野菜の煮込み)	¥800
チリレジャーノ (唐辛子の詰め物のフライ) モレソース	¥1,250
本日の野菜の前菜の盛合せ	¥900
メキシカンタコス (2枚)	¥800



パーティーコース (4名様~)
¥5,000

前菜のテイクアウト 3種 ¥1,200

★お肉屋さん風盛合せ★

スペインハム・生ハム・テリーヌetc..

⓪ ¥1,300 Ⓛ ¥2,600

本日のサラダ

切りたての生ハムサラダ	¥1,600
ニース風サラダ	¥1,000
トマトとモッツァレラチーズのサラダ	¥900
グリーンサラダ	¥700
ルッコラとトマトのサラダ	¥900
クレソンとカリカリベーコンのサラダ	¥900