

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)

タバスの盛合せ

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
- ・色々な内臓の煮込みパッケージ
- ・切りたて生ハムサラダ

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
海の幸と若鶏の春巻き メキシカン	¥1,150
熊野産お魚のセビーチェ (ペルー風お魚のマリネ)	¥800
カボナータ (シチリア風野菜の煮込み)	¥800
本日の野菜の前菜の盛合せ	¥900
メキシカンタコス (2枚)	¥800

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..

Ⓧ ¥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