

Boisson non alcoolisée

(※価格は全て税込)

- ・ ビタモン社 オーガニックレモネード
Vitamont Limonade ¥600-
- ・ 長野 順造選 ふじりんごジュース ¥550
- ・ コーヒー ルンゴ フォルテ ¥500-
- ・ アイスコーヒー ルンゴ フォルテ ¥600-
- ・ サンペレグリーノ 炭酸水 (500cc) ¥300-

Boissons

(※価格は全て税込)

-
- ・ 知-ネブ ルグ ホワイトビール 1664
Kronenbourg 1664 (330cc) ¥750-
 - ・ パナシェ Panaché ¥800-
(レモネードとホワイトビール)
 - ・ モナコ Monaco ¥850-
(パナシェにグレナディンシロップ)
 - ・ シャンパーニュ Champagne (80cc) ¥1,100-
 - ・ 白ワイン Vin blanc (80cc) ¥650~
 - ・ 赤ワイン Vin rouge (80cc) ¥650~

グラスワインの銘柄はお尋ねくださいませ！

ボトルワインのご用意もございますのでお気軽にどうぞ！

Tarte flambée (※価格は全て税込)

・沖縄やんばるベーコンと玉葱のタルトフランベ 単品¥1,000-
(ミニスープ・サラダのセット ¥1,250-)

・八幡平のマッシュルームと
シチリアのドライトマトのタルトフランベ 単品¥1,100-
(ミニスープ・サラダのセット ¥1,350-)

・タスマニア・スモークサーモンと
有明の生海苔のタルトフランベ 単品¥1,350-
(ミニスープ・サラダのセット ¥1,600-)

・ドリンクセット(※上記セットにのみ追加可能 お選びください。) +¥450-

- ・コーヒー ルンゴ・フォルテ (アイス・ホット)
- ・オーガニック レモネード
- ・長野 順造選 ふじりんごジュース
- ・クローネンブルグ1664ビール (+¥200)
- ・パナシェ・モナコ 300cc (+¥250)
- ・シャンパーニュ 80cc (+¥550)
- ・赤・白ワイン 80cc (+¥100~)

Hors-d'œuvre(※価格は全て税込)

- ・ キャロット・ラペ
カラマンシービネガー風味 ¥450-
- ・ 宇陀 山口農園 有機ベビーリーフと
数種の野菜のサラダ ¥650-
- ・ ベルギー産フライドポテト
6年熟成コニャックビネガー和え ¥800-
- ・ 仏産 フォアグラとセミドライ蜜柑のテリーヌ
マンゴー風味 ¥1,350-
- ・ ハンガリー産 ハーブ鶏の骨付もも肉のコンフィ ¥1,350-
- ・ 国産 豚頬肉とバジルソーセージと
シュークルーツ (アルザス地方の発酵キャベツ)
¥1,650-

※メニュー内容は、変更している場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。