

food

★オリーブ Olive グリーンオリーブとブラックオリーブ 2 個	¥ 600
★自家製 ピクルス Pickles 数種の野菜の酢漬け、シャンパン、白などの相性も Good !	¥ 700
★ミックス・ナッツ Mixed nuts	¥ 600
★枝付き 干し ぶどう Dried grape 葡萄を完熟させた味わい深さ、赤ワインの渋みも柔らかに !	¥ 800
★ドライ フルーツ 盛り合わせ Assorted dried fruits	¥ 1200
★チョコレート Chocolate	¥ 900

 フランス・パン ¥ 600 (単品) Baguette
●フランス産 本格発酵バター + ¥ 600 French butter ●ポーク・リエット + ¥ 900 Pork rillettes



おつまみ盛り合わせ ¥3000 **21 時迄**
生ハムサラダ、オリーブ
ピクルス、キッシュなど Assorted platter

★スペイン産 サラミ Spanish salami カタルーニャ地方 「フェ」の味わい深いサラミ	¥ 900
★キ ッ シ ュ Quiche チーズとベーコンを使いパイ風に仕上げたキッシュ	¥ 800
★スペイン産 生ハム Spanish raw ham	¥ 1200
★チ ー ズ Cheese 1 種類	¥ 900
★ 3 種類	¥ 1800
★ 盛り合わせ Assorted cheese	¥ 2500
★生ハム入り ピザ Pizza	¥ 1800
★パ ス タ Carbonara 濃厚でクリーミーなカルボナーラ	¥ 1200
★オリジナル 赤ワイン・カレー Curry and rice たっぷりの赤ワインとフルーツで煮込むフルボディな味わい	¥ 1200
★鴨のコンフィ Duck confit 骨付きの合鴨を鴨の脂でじっくりと煮込みました。	¥ 1500
★煮込み ハンバーグ Beef hamburger Steak デミグラスソースの柔らか煮込み	¥ 1800

BAR ご利用 チャージ料金 お 1 人様 ¥ 500
There is a cover charge of ¥500 per guest.