

Wine Companions & Seasonal Plates

■ オリーブ Olive	¥ 600
■ ミックス・ナッツ Mixed Nuts	¥ 600
■ チョコレート Chocolate	¥ 900
■ 自家製 ピクルス Pickles	¥ 700
■ 砂肝のコンフィ Chicken Gizzard Confit コリッと食感を楽しむ 砂肝のやさしいオイル煮	¥ 600
■ 自家製 キッシュ Quiche オススメ!! ワインのお供の定番! チーズとベーコンのキッシュ	¥ 800
■ ポーク・リエット クラッカー添え Pork Rillettes Spread with Crackers	¥ 800
■ 生ハム Prosciutto	¥ 1200
■ チーズ各種 (1種類/3種類/盛り合わせ) Assorted cheese	1種類 ¥900より
■ <u>ドライ フルーツ ペアリング</u> Curated Dried Fruit Pairings	
① 白ワイン、スパークリング (カボス&リンゴ)	¥ 900
② ロゼ、軽めの赤 (クランベリー&トマト)	
③ 深みのある赤 (干しぶどう&イチジク)	
④ 全種盛り合わせ ⇒	¥ 1500

■ フランス・パン Baguette	¥ 600
■ フランス本格発酵バターセット+ ¥ 600 Premium French Cultured Butter with Baguette ★超イチオシ!!	¥ 1200
■ ピザ Pizza [生ハムサラダ or ナッツハニー]	¥ 1800
■ パスタ Carbonara 濃厚でクリーミーなカルボナーラ風	¥ 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

● お1人分「4種のおつまみプレート」…… ¥900

Mini Degustation Plate (4 kinds)

「量は要らないけれど、色々つまみたい」という方へのスモールポーション

★超オススメ!! 内容おまかせ

[せっちゃん]の いろいろ盛り合わせ

★お1人様より、人数対応!



"SECCHAN" Special Platter

● 受付時間 ●

せっちゃんの帰宅時間 迄!?



BAR チャージ料金 お1人様 ¥500

There is a cover charge of ¥500 per guest.