



Dinner Menu



Dinner course *A*

＜ Hors-d'oeuvre / 前菜 ＞

スモークサーモンのカルパッチョ サラダ仕立て

＜ Soup / スープ ＞

本日のスープ

＜ Fresh pasta / 極上生パスタ ＞

下記よりお選びください。

淡路島産の新鮮な“極上生パスタ リングイネ”を使用しております

A.アサリ・小柱と青梗菜のトマトソース

B.豚バラ肉と白菜のペペロンチーノ

＜ Main / メイン料理 ＞

鶏もも肉のロースト キノコのクリームソース 温野菜添え

＜ Dessert / デザート ＞

パティシエ特製デザート

＜ Pain / 自家製パン ＞

当店専属のパン職人が焼くパン(お替り自由)

＜ Boisson / 食後のお飲み物 ＞

珈琲 又は 紅茶 又は ムレスナティー「京都四条の香り」

詳細は別紙をご覧ください

お一人様 ￥4,500

Hors d'oeuvre

前菜



完熟トマトとバジルの
ブルスケッタ

¥500



クリームチーズと林檎の
ブルスケッタ

¥700



生ハムと
彩り野菜のサラダ

ハーフサイズ ¥700
¥1,100



スモークサーモンのカルパッチョ
レモンドレッシング

¥1,350

Hors d'oeuvre

前菜



明太子・海老・じゃがいもの
アヒージョ ¥1,250



グリルチキン・キノコ・キャベツの
アヒージョ ¥1,250



生ハム・ソーセージ
カマンベールチーズの
盛り合わせ ¥1,650

本日のスープ ¥350



本日のパン盛り合わせ 小(8個) ¥400
大(16個) ¥750

Pasta
パスタ

ベーコンと
黒胡椒の
濃厚カルボナーラ
極上生パスタ
リングイネ

¥1,700



アサリ・小柱と青梗菜のトマトソース
極上生パスタ リングイネ

¥1,600



豚バラ肉と白菜のペペロンチーノ
極上生パスタ リングイネ

¥1,600

Poisson · Viande

お魚料理・お肉料理



サーモンのパン粉焼き
タルタルソース

¥2,200



鶏もも肉のロースト キノコの
クリームソース 温野菜添え

¥1,700



牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み

¥2,800

※掲載写真はイメージです

Dessert

デザート



紅茶のシフォンケーキ

¥500



本日のタルト

写真はイメージです
本日の内容はスタッフまで

¥650



ガトーショコラ

¥650