

## Appetizers

⑦ Green salad, red wine vinegar dressing グリーンサラダ 赤ワインビネガードレッシング	¥1,800
Caesar salad Lettuce, bacon, crouton, anchovy, parmesan cheese シーザーサラダ レタス ベーコン クルトン アンチョビ パルメザンチーズ	2,200
Nice style salad, seared tuna, French dressing Olive, anchovy, egg, potato, black garlic ニース風サラダ 鮪赤身のシールド フレンチドレッシング オリーブ アンチョビ 卵 ポテト 黒ニンニク	2,400
⑦ Kamakura burrata, tomato, balsamic vinegar 鎌倉産 ブッラータチーズ トマトのサラダ仕立て バルサミコドレッシング	2,500
Pate de campagne "dining room style" 田舎風テリーヌ "ダイニングルームスタイル"	2,200
Gnocchi, porcini mushroom, pecorino romano ニョッキ ポルチーニ茸 ペコリーノロマーノ	2,300
⑤ Confit "Masu salmon", fromage blanc, local vegetable スモークした静岡県産サクラマスのコンフィ フロマージュブラン 地産野菜のサラダ仕立て	2,600
⑤ Foie gras terrine "dining room style" フランス産 フォアグラのテリーヌ	2,800
Sauteed foie gras, glazed apple, balsamic vinegar フランス産 フォアグラのソテー リンゴのカラメリゼ バルサミコビネガー	3,400

## Side dish

Fried onion ring フライドオニオンリング	800
French fry フレンチフライ	1,100
⑦ Mashed potato マッシュドポテト	1,100
⑦ Grilled or steamed vegetable 野菜のグリル 又は スチーム	1,200
⑦ Sauteed mushroom 茸のソテー	1,400

## Soup & bread

Seasonal soup 季節のスープ	1,000
⑤ Baked French onion soup, gruyere cheese, crouton オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ クルトン	1,500
2-piece of bread (rustique or comple nore) ブレッド(リュスティック 又は コンプレノア)	500

## Entrée

Pan-roasted Tasmanian salmon, Moroccan chickpea stew タスマニアサーモンのロースト モロッコ風ひよこ豆のラグー	¥3,700
Sauteed golden threadfin bream Potato, leek, caviar osetra, vermouth cream sauce 山口県萩産イトヨリのポワレ インカの目覚め ポロ葱 キャビアオシエトラ ベルモットクリームソース	3,900
⑤ Chile spice flavor pan-seared lobster, scallop Grilled cheese risotto, fruit tomato, sauce americane ロブスターとホタテのパンシアード エスニック風味 焼きチーズリゾット フルーツマト アメリケーヌソース	6,500
Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast Baked turnip, fig sherry vinegar duck jus 北海道産合鴨ムネ肉のロースト 焼きカブと 鴨エキスの 甘酸っぱい無花果ソース	5,200

## Grill creations

"Goten free range" local chicken breast 御殿地鶏ムネ肉	180g	3,700
Local "Sangenton" Japanese pork loin 相模三元豚おぎさロース	200g	4,500
Irish hereford beef loin アイルランド産 ヘレフォードビーフロイン	250g	5,600
Wagyu beef loin 和牛ロイン肉	200g	8,500
Wagyu A4 beef tenderloin A4和牛フィレ肉	150g	9,500
Australian lamb chop (3pieces) オーストラリア産 ラムチョップ (3ピース)		5,600
Additional option / sauteed foie gras 50g フランス産 フォアグラのソテー 50g (上記のお肉料理に添えられます)		1,500

Choice of one sauce

お好きなソースを1つお選びください

•Bearnaise	ベアルネーズ
•Café de Paris butter	カフェドパリバター
•Mustard sauce	マスタードソース
•Red wine	赤ワイン
•Soy sauce and wasabi	醤油&ワサビ

⑤Signature dish スペシャルテ

⑦Vegetarian ベジタリアンメニュー

Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge.  
メニューは季節と仕入れ状況により変わりますので、ご了承下さい。上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

# Warm-hearted cuisine