

# DINNER MENU

## Tapas ～タパスメニュー～

自家製ピクルス	¥600 - (税込¥660-)	季節のサラダ	R ¥1,000 - (税込¥1,100-)
自家製オリーブマリネ	¥600 - (税込¥660-)		S ¥600 - (税込¥660-)
自家製スモークサーモン	¥800 - (税込¥880-)	季節のアヒージョ	¥800 - (税込¥880-)
		つぶ貝のブルゴーニュ風	¥800 - (税込¥880-)
		バケット	¥300 - (税込¥330-)



## Charcuterie ～シャルキュトリ～

シャルキュトリ盛合せ (2人前)	¥1,500 - (税込¥1,650-)
生ハムとサラミ	¥1,000 - (税込¥1,100-)
自家製リエット	¥600 - (税込¥660-)
パテ・ド・カンパーニュ	¥800 - (税込¥880-)



## Rost Tapas ～ローストメニュー～

放牧どろぶたのソーセージ盛合せ	¥1,000 - (税込¥1,100-)
グラスフェットビーフのステーキ	¥2,000 - (税込¥1,650-)

## Pasta&Rice ～パスタ & ライス～

本日のパスタ	¥1,000 - (税込¥1,100-)
ウニをのせた雑穀米の焼きリゾット ゴルゴンゾーラソース	¥1,200 - (税込¥1,320-)
特製カレーライス 鳥のコンフィ添え	¥1,000 - (税込¥1,100-)



## Snack ～スナックメニュー～

ミックスナッツ	¥600 - (税込¥660-)	フレンチフライ	¥600 - (税込¥660-)
ドライフルーツ盛合せ	¥1,000 - (税込¥1,100-)		