

ルバスワ

アラカルトメニュー

・ピエール オテイザのサシミ  
盛り合わせ ¥1,000-

ルバスワ  
・ピエール オテイザ ジャンボン  
アラデュド 大 ¥1,800  
小 ¥1,000-

・自家製パテド・カンパニユ ¥1,100-

・自家製ジャンボン ¥1,000-

・猪肉のリエット ¥780-

・砂肝のコンフィ ¥680-

・剣先イカのカルパッチョ ¥1,000-

・真鯛のカルパッチョ ¥1,000-

天然  
・真鴨のロース・生姜醤油 ¥1,500-

・自家製オムレツと  
赤玉ねぎのマリネ ¥580-

・キャロットラペ ¥490-

・ブーケーズとタッツの  
蜂蜜漬 ¥780-

・紫キャベツのマリネ ¥490-

・イチヂクと生いも ¥1,000-

・コンテチーズ (2+1) ¥1,000-

・ラム肉のスパイス・春巻 1本 ¥600 2本 ¥1,000-

・ブレンチア (塩) ¥500  
・パン・ド・ショワ - ¥200

・豚肉とキャベツの春巻 1本 ¥450 2本 ¥800-

・ラタトゥーユ ¥700-

・特製の旨み味噌のポテト ¥600

・トビスとブーケーズのサラダ ¥1,350-

・水ナスと生いものサラダ ¥1,000-

・1974-エスプリ  
・アゴとアボガドのサラダ ¥1,400-

・自家製ベーコンとポテト ¥1,450

※前菜盛り合わせ 1~2人前 ¥2,980- 3~4人前 ¥3,980-

デザート

・ベイブドチーズケーキ ¥510-

・4種のタッツケーキ (カスタード) ¥510-

・梨のグラニテ ¥510-

・アムリッシュキャロットケーキ ¥610-

・チョコのテリーヌ ¥510-

・フガーグラッセ ¥650-

・キャラメルタッツタルト ¥710-

・ガトーショコラ ¥650-

・イチヂクのコンポートとアイスクリーム添え ¥750-

ロメイン料理 (ポチ・4羽付)

- ・ロメイン4羽 1羽 ¥1550 1/2羽 ¥2800 1羽 ¥5200
- ・生クリームパルキッシュ ¥1550
- ・自家製ソーセージ (下記よりお選び下さい)
- ・プレーン ¥1550
- ・国産ポルチーニ ¥1750
- ・実山椒 ¥1650
- ・ハリマヒ1P74 ¥1650
- ・メルゲーズ ¥2150
- ・京赤地鶏のコンフィ ¥3000
- ・夏鹿のロースト 200g ¥3200

# DRINK MENU

DINNER TIME (18:00-21:00)

※お一人様1ドリンクオーダー

## Soft Drink

ハンドドリップコーヒー (サーカスコーヒーさんの79ブレンドを使用)	¥510
水だしアイスコーヒー (サーカスコーヒーさんのエチオピアを使用)	¥610
カフェ オレ	¥660
アイスカフェ オレ	¥660
紅茶	¥660
ルイボスティー(キャラメル) (ノンカフェイン)	¥660
モリンガティー(アールグレイ) (ノンカフェイン)	¥660
りんごジュース (青森県産 希望の雫)	¥610
コカ・コーラ	¥610
ジンジャエール(辛口 or 甘口)	¥610
クリームソーダ	¥770
自家製レモンスカッシュ	¥750
ホットレモネード	¥690
ベリー入りフレーバーソーダ (ピーチ、パッションフルーツからお選びください。)	¥750
スパイス香るりんごソーダ	¥610

## Alcohol

生ビール	¥650
ノンアルコールビール	¥550
フレーバービール (ピーチ・パッションフルーツからお選びください)	¥750
グラスワイン(赤 or 白)	¥900~
ボトルワイン(赤 or 白 or 泡)	¥5,000~
季の美ジン (割ものを炭酸 or トニックからお選びください)	¥900
野沢温泉蒸留所 ジン (割ものを炭酸 or トニックからお選びください)	¥1,000~
ハイボール (割ものを炭酸 or ジンジャエール or コーラからお選びください)	¥750~
飛騨クラフト レモンチェロソーダ	¥1,000
ラムコーク	¥750
自家製レモンサワー	¥680
食後酒	¥1,000~