

U L U C U S

C A R T E D E S B O I S S O N S

Alcohol	シャンパーニュ	グラス	¥2,000
		ボトル	¥15,000～
	生ビール		¥650
	フレーバービール		¥750
		(ピーチ / パッションフルーツ)	
	グラスワイン (赤 / 白 / 泡)		¥900～
	ボトルワイン (赤 / 白 / 泡)		¥4,500～
	サングリア		¥700
	ヴァンショー (ホットワイン)		¥700
	季の美ジン (炭酸 / トニック)		¥900～
	野沢温泉蒸留所 ジン (炭酸 / トニック)		¥1,000～
	ハイボール		¥750～
		(炭酸 / ジンジャーエール / コーラ)	
	自家製レモンサワー		¥700
	ラムコーク		¥800
	シャルトリューズ ヴェール		¥900
アペロール		¥900	

Soft Drink	ノンアルコールビール		¥600
	バラデン コーラ		¥700
	バラデン チェドラータ		¥700
	バラデン メーラゼン		¥700
	コカ・コーラ		¥610
	ジンジャーエール		¥610
	自家製レモンスカッシュ		¥750
	リンゴジュース (青森県産 希望の雫)		¥610
	クリームソーダ		¥770
	ミックスジュース (アイスクリームのせ)		¥850
	ベリー入りフレーバーソーダ		¥750
		(ピーチ / パッションフルーツ)	

U L U C U S

C A R T E D E S B O I S S O N S

食後酒	甘口ワイン	¥1,000
	ヴァンジョーヌ	¥1,000
	マクヴァン	¥1,000
	パステイス	¥1,000
	アブサン	¥1,000
	グラッパ	¥1,000
	アルマニャック20年	¥2,500

Hot Drink	ハンドドリップコーヒー	¥510
	カフェオレ (Hot / Ice)	¥660
	紅茶 (Hot / Ice)	¥660
	ルイボスティー (キャラメル)	¥660
	モリンガティー (レモンアールグレイ)	¥660
	シトロンショー (ホットレモネード)	¥690
	ヴァンショー (ホットワイン)	¥700

冷菜盛り合わせ
承ります!

LA CARTE

DÎNER

おまかせ前菜盛り合わせ

Entrée 各¥500

Charcuterie

1~2人分... 2,980-
3~4人分... 3,980-
5~6人分... 4,980-

Accompagnement

《冷菜》各500円

<シャルキュトリー>

- ・肩ロースの生ハム 1000
- ・ジャンボブラン 1,000
- ・石臼肝のコンフィ 600
- ・パテドカンパニョーニュ 1000
- ・ピエールオティガの生ハム... 1500
- ・鹿肉のリエット 800

<副菜>

- ・本日のスープ 500
- ・フリット(塩) 500
- ・(アンティペパ) 700
- ・ローストポテト 600
- ・オニオンガラワン
- ・スープ 900

- ・クミンのキャロットアヤ
- ・ブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・キノコのマリネ
- ・紫キャベツのマリネ
- ・ポワロ-ヴィネグレット
- ・冷菜盛り合わせ 1200

Salades <サラダ>

Plat <メイン>

- ・サークルとマリネドール 900
- ・ブル・チーズとトレビス 1,300
- ・タコとアボカド 1,450
- ・色々きりこみハーブ 1,500

- ・自製小豆のロティサリーチキン 1/4... 1,450
- ・1/2... 2,700
- ・ままま... 5,000
- ・自家製ソーセージ

Entrée <前菜>

- ・プルーン 1,450
- ・パリ、サレパ74- 1,650
- ・特製実山椒 2,000
- ・自家製ベーコンステーキ 1,450

- ・真鯛のカルパッチョ(Tail & L&E) ¥1,000
- ・剣先竹のカルパッチョ(山椒V-2) ¥1,000
- ・太刀魚のオイル漬 700
- ・カキのオイル漬 500
- ・豚肉と牛もつの特チカツ 1,300
- ・猪肉の特チカツ 2,000
- ・豚肉と春キャベツと実山椒の春巻 1本500 2本800
- ・自家製オイルサーディンと赤玉ねぎのマリネ 600
- ・ガールズとオッツの蜂蜜漬 800

- ・滋賀県産 鹿肉のローストloozn ¥1,700~
- ・猪肉カレードリア 1,200
- ・生ハムとソーセージのロースト 1,450
- ・伊佐社産 ホワイトアズレガス
- ・オレンジリース ¥2,000