



SALAD / SOUP

Mixed green salad with salty lemon dressing 1,210
 ミックスグリーンサラダ 塩レモンドレッシング
 季節の野菜をふんだんに使ったボリューム満点のシェフ特製サラダ
 自家製塩レモンのドレッシングで

Vegetables plate with chickpeas and tomato dip 1,320
 ベジタブルプレート ひよこ豆とトマトのディップ
 彩り豊かな野菜をひよこ豆とトマトのディップとご一緒に

Seasonal soup ASK
 季節のスープ
 詳しくはスタッフまで!!

Beetroot marinated salmon with caviar and sour cream 1,980
 サーモンのビーツマリネ キャビアサワークリーム
 グラデーションが美しい厚切りサーモンのマリネ
 キャビアサワークリームがアクセント



PASTA / PIZZA

Homemade tagliatelle with pork ragout sauce 1,870
 自家製タリアテッレ ポークラグーソース
 フルボディ・甘口2種類の赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ濃厚なソース
 幅7mmの自家製タリアテッレとの相性抜群

Homemade spinach gnocchi with tomato sauce 1,650
 自家製ホウレン草のニョッキ トマトソース
 ほろれん草の色を練り込んだ自家製ニョッキ
 彩り野菜たっぷりのトマトソースで

Chef's recommended pasta ASK
 シェフのおすすめパスタ
 詳しくはスタッフまで!!

Pizza Margherita 1,760
 ビツァマルゲリータ
 ナポリピッツァの代表
 トマトソース・モッツアレラチーズ・バジルで仕上げる定番のピッツァ

Quattro formaggi 1,980
 クアトロフォルマッジ
 モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・スカモルツァ・パルメザンチーズの
 4種類 (Quattro) のチーズ (formaggi) で仕上げ、蜂蜜は好みで

Chef's recommended pizza ASK
 シェフのおすすめピッツァ
 詳しくはスタッフまで!!



BURGER

Classic burger 1,760
 Beef patty with bacon, onion, lettuce, tomato and smokey BBQ sauce
 クラシックバーガー
 北海道産小麦“春よ恋”で焼き上げた自家製パンズと
 ビーフ100%のパティは見た目もボリュームー

Slider (3 pieces) 1,650
 ミニチーズバーガー
 チェダー・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラチーズの3種類でミニチーズバーガー
 自家製ミニパンズも可愛いらしい



SEAFOOD

Sautéed sea bream with balsamic sauce and beetroot puree 2,750
 (120g)
 真鯛のソテー バルサミソース ビーツのピューレ
 皮目をカリッと身はふっくらジューシーに焼き上げた真鯛を
 やさしい酸味と葡萄の旨味が特徴のバリエザモクリームで

Grilled sword fish with Genovese sauce and vegetables 2,860
 (120g)
 メカジキのグリル ジェノベーゼソース 彩り野菜
 ハーブでマリネした厚切りメカジキをグリルしバジルのソースで

Grilled Scottish scampis with checca sauce and arugula 3,300
 (5pieces)
 アカザエビのグリル ケッカソース ルッコラセルパチコ
 スコットランド産アカザエビをグリルしチェリートマトとバジルのソースで



MEAT

Pork shoulder cutlet with Hollandaise sauce and vegetables 3,300
 (160g)
 ポークのコトレッタ オランダーズソース 彩り野菜
 ボリューム満点!! 分厚いかつletsを濃厚オランダーズソースで

Grilled beef sirloin with truffle sauce and rosemary potatoes 4,400
 (150g)
 ビーフサーロインのグリル トリュフソース ローズマリーポテト
 シェフ特選!! 牛サーロインをグリルしトリュフ香るソースで

Grilled lamb chops with cassis mustard 4,840
 and cumin quinoa salad (2piece)
 仔羊のグリル カシスマスタード クミン香るキヌアサラダ
 オーストラリア産骨付きラムをグリルしカシスマスタードで

BITE

Fried potatoes 1,100
 with truffle mayonnaise and parmesan
 フライドポテト トリュフマヨネーズ パルメザンチーズ
 シューストリングポテトにたっぷりのトリュフマヨネーズとパルメザンチーズ

Popcorn shrimps 1,650
 with Cajun Russian dressing
 ポップコーンシュリンプ ケイジャン風味 ロシアンドレッシング
 たっぶりの小海老はサクサクの衣でケイジャン風味
 ピリッとスパイシーなロシアンドレッシングで

Cheese plate with semi dried fruits and crispy bread 2,420
 チーズプレート セミドライフルーツ クリスピーブレッド
 5種類のチーズとアプリコット・無花果のセミドライを添えて

Mochiko chicken 1,760
 with smoked sea salt and sweet chili mayonnaise
 モチコチキン 燻製塩 スウィートチリマヨネーズ
 ビールにぴったり!! 衣はカリッと身はジューシーなフライドチキン

Assorted sausage with mustard and sauerkraut 2,420
 ソーセージ盛り合わせ マスタード ザワークラウト
 5種類のソーセージとリンゴがアクセントのザワークラウト

Camembert cheese ajillo 2,200
 with homemade bacon and grilled bread
 カマンベールチーズのアヒージョ 自家製ベーコン グリルブレッド
 とろけるカマンベールチーズと自家製ベーコンを熟々のオリジナルガーリックオイルで



KIDS MENU

Corn soup 660
 コーンスープ
 スイートコーンでシンプルに仕上げました

Chicken rice omelet with demi-glace sauce 1,210
 ふわとろオムライス
 チキンライスの上には半熟のオープンオムレット

Hamburg steak with demi-glace sauce and steamed rice 1,320
 ハンバーグステーキ ライス付き
 スタンドのない焼き肉の手作りハンバーグ
 濃厚なデミグラスソースで

Mild chicken curry with steamed rice 1,320
 マイルドチキンカレー
 ほのかにスパイス香るバターチキンカレー

Spaghetti Bolognese 1,320
 スパゲッティー ボロネーゼ
 香味野菜たっぷりの本格的なボロネーゼソース

Kid's plate 2,530
 キッズプレート
 自身魚のフライ・ハンバーグ・唐揚げ・ポテト・オムライスなど
 ボリューム満点ワンプレート



DESSERT

Seasonal soft serve ice cream 770
 季節のソフトクリーム
 ハニラとシーズナルのミックスがお勧め!!

Seasonal sherbet 770
 季節のシャーベット
 お口直しにぴったり!!

Waffle parfait 1,100
 ワッフルパルフェ
 ボリュームなワッフル
 2人でシェアしても楽しい!!

Iced crema catalana 1,100
 アイスカタラーナ
 目の前でキャラメリゼし出来立てをバリッ!!

Mille-feuille with fruits 1,100
 ミルフィーユフルーツ
 フレッシュフルーツたっぷりのミルフィーユ



... Vegan menu ヴィーガンメニュー



... Recommend menu おすすめメニュー

SOFT DRINK

KIMINO CRAFT Sparkling Juice (Yuzu・Apple・Mandarin orange) 900
 KIMINO クラフトスパークリングジュース (ゆず・りんご・みかん)

Orange Juice / Grapefruit Juice/ Apple Juice/ Oolong Tea / Cola / Ginger Ale 500
 オレンジジュース、グレープフルーツジュース、リンゴジュース、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

Coffee / Tea 660
 コーヒー、紅茶

カジュアルフレンチコース
modère



Amuse
アミューズ

Beetroot marinated salmon with dill sour cream and trout caviar
サーモンのビーツマリネ
ディルサワークリーム トラウトキャビア

White asparagus soup with wild garlic puree and morel mushrooms
ホワイトアスパラガスのスープ
ラムソンビュール モリーユ茸

Grilled lamb chop with cassis mustard sauce and arugula
仔羊のグリル
カシスマスタードソース ルッコラセルバチコ

Matcha mont blanc with chocolate sauce and honey ice cream
抹茶のモンブラン
チョコレートソース 蜂蜜のアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bread
パン

6,600

モダンフレンチコース
la porte



Amuse
アミューズ

Beetroot marinated salmon with dill sour cream and trout caviar
サーモンのビーツマリネ
ディルサワークリーム トラウトキャビア

White asparagus soup with wild garlic puree and morel mushrooms
ホワイトアスパラガスのスープ
ラムソンビュール モリーユ茸

Sole meunière Grenoble style with roasted potatoes
舌平目のムニエル
グルノーブル風 ローストポテト

Grilled lamb chop with cassis mustard sauce and arugula
仔羊のグリル
カシスマスタードソース ルッコラセルバチコ

Matcha mont blanc with chocolate sauce and honey ice cream
抹茶のモンブラン
チョコレートソース 蜂蜜のアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bread
パン

8,800

プレミアムフレンチコース
clef de sol



Amuse
アミューズ

Beetroot marinated salmon with dill sour cream and trout caviar
サーモンのビーツマリネ
ディルサワークリーム トラウトキャビア

White asparagus soup with pan-fried foie gras and morel mushrooms
ホワイトアスパラガスのスープ
フォアグラのポワレ モリーユ茸

Sole meunière Grenoble style with roasted potatoes
平目のムニエル
グルノーブル風 ローストポテト

Roasted Japanese beef tenderloin with truffle sauce and vegetables
国産牛フィレ肉のロースト
トリュフソース 彩り野菜

Matcha mont blanc with chocolate sauce and honey ice cream
抹茶のモンブラン
チョコレートソース 蜂蜜のアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bread
パン

11,000