

シェアするもよし、しないもよし！ Japonais

手作りマラコフ、乾燥肉細切り、スクリヌレタス、バルサミコビネグレット £18
クリスピーチキン餃子、テリヤキソース、スパイシーマヨネーズ、クリスピーオニオン £19

前菜

季節のクリームスープ、手作りオレガノフォカッチャ、ハーブクリーム £18
ミックスサラダ、野菜の薄切り、マスタードビネグレット £7/£14
ビーフ「涙を流す虎」風、ルッコラとラディッシュのサラダ £24
ビーフタルタルと燻製大根、クリスピー寿司飯、パルメザン削り £20
ガンベロ・ロッソ（赤エビ）のカルパッチョ、季節のフムスとレモンコンフィ 28.-
カニ肉、クリーミーわさびアボカド、トビコ、クリスピー野菜の薄切り 22.-

メイン

ロッシーニ風牛アントレコート、トリュフ茸のフリカッセ、ポテトムースリーヌ、濃厚ジュ 38.-
蜂蜜とビールでコンフィした豚バラ肉、白菜、焦がしリーキ、エリンギ茸とタイ風スープ 25.-
ローストチキン・シュプリーム、グラタン・ドフィノワ、ティムットペッパー風味のイチジクコンフィ、ネギ、チキンソース 30.-

魚料理

パスティスでフランベした海老、季節の野菜添えヴェネレイス、シーフードビスク 30.-
ローストシーバス、アーティチョークの盛り合わせ、ミニリークとカシューナッツ 32.-
パーチのムニエール風フィレ、フライドポテトとタルタルソース £32
ホタテのロースト、バターナッツカボチャとセロリのフレゴラリゾット、栗のエマルジョン £35

パスタ

トリュフ風味ペンネとパルメザン £32
ナポリ風ペンネ £28
鴨の細切りマファルディーネ £36

デザート

ココナッツライスプディング、マンゴーとバニラ 11.-
栗のクレームブリュレ 10.-
フレンチトースト、キャラメルアイスクリームとヘーゼルナッツシューシュー 11.-
しっとりチョコレートラヴァケーキ、バニラアイスクリーム、バーベナカスタード 12.-
メレンゲ、ダブルクリームと赤果実のクーリ添え 10.-