

Set Menu

Gapao Rice

ポーク挽肉を使った本格タイ料理「ガパオライス」 スープ付き **NEW** ¥1,600

ポーク挽肉と色鮮やかなパプリカや生姜などをバジル、バイマックルー（コブ蜜柑の葉）と共に炒めナンプラーなどの調味料を使って本格的なタイ料理「ガパオライス」ができました。

全体をまるやかにしてくれる目玉焼きとキリッと味を引き締めるライムと共に！

自慢の自家製花椒ラー油やパクチーでより一層やみつきになる味変をお楽しみいただけます。

Flower shrimp and broad bean potato gnocchi

アスパラ、アサリ、干し海老のポテトニョッキ スープ・パン付き ¥1,600

ポテトのニョッキを香り豊かな国産「花海老」と呼ばれる良質の干しエビやアスパラガス、アサリパルメザンチーズと共にさっと煮込んで仕上げています。

Matsusaka beef and Mie pork hamburger steak set

松阪牛と三重豚挽肉のハンバーグ スープ・パン or ライス 白米 or 十五穀米
お選びいただけます。 ¥1,700

松阪牛を50%と贅沢に使用し、三重産ポークとの合挽肉で作ったハンバーグです。

パンにもライスにも相性の良い特製ソースと、季節野菜の付け合わせと共にご提供いたします。

Roast Beef set

氷温熟成ローストビーフ セット スープ・パン or ライス 白米 or 十五穀米
お選びいただけます。 ¥1,900

氷温熟成により、臭み無く、旨味を引き出したオーストラリア産WAGYUを特製スパイスで下味を付けてじっくりジューシーに低温調理でローストし、ホワイトトリュフが香るミニポテトのソテーや季節の焼き野菜を添えました。パンにもライスにも合うオリジナルソースでお召し上がりください。

Single item menu

= 単品 =

- ・ オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup ¥400
- ・ パン (2種) Bread ¥300
- ・ ベビーリーフのミニサラダ Mini salad ¥250

※価格は全て税込み表示です。

Curry



辛さレベルマーク

Seafood Curry

シーフードカレー



白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,500

10種類以上のスパイスにリンゴやオレンジ、蜂蜜の甘みを加え、松阪牛の牛脂でコク深く仕上げたカレーに海老、ムール貝、貝柱、烏賊など数種のシーフードを合わせて仕上げています。

※シーフードは入荷状況により異なります。

Botanical Curry + Beef

ボタニカルカレー



白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,400

ビーフ・野菜のピクルス・ベビーリーフ・ナッツ

小麦粉やバターなどを一切使わず野菜の旨味とスパイスでソースを仕上げ柔らかく煮込んだビーフを加えご提供いたします。

Green Curry + Chicken

グリーンカレー



白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,400

チキン・ヤングコーン・キノコ・茄子・本日のアチャール

ココナッツミルクのまろやかさと素材の旨味を、数種のアチャールと共に味わって頂けます。

Salad

Smoked salmon, orange and carrot salad

スモークサーモンとオレンジとキャロットのサラダ

¥1,200

抗酸化物質を沢山含むサーモンの燻製と瑞々しいオレンジ、軽く塩もみしたキャロットのリボンを粒マスタードと白ワインヴィネガーで作ったドレッシングでさっと和えたオレンジ色のサラダです。

Roast Beef and Fruits salad

ローストビーフと果実のサラダ

¥1,500

特製スパイスでジューシーに焼き上げたローストビーフに季節の果実を合わせ、さっぱりと口当たりの良いドレッシングで仕上げパルメジャーノチーズをちりばめたサラダです。

※各料理の付け合わせや盛り付けは食材の入荷状況により変更する事がございます。

Sweets

Strawberry, chocolate mousse and berry jelly parfait

苺とチョコレートムース、ベリージュレのパフェ

¥1,200

苺を飾ったグラスに、シナモン風味のクランブル、チョコレートムース、ベリーのジュレとシャンティークリームを重ね、あまおうアイスとミルクジェラートのふたつのボールを可愛く詰めて仕上げました。チョコレートと甘酸っぱいベリーの組み合わせで食後にもさっぱりとお楽しみいただけるパフェです。

Strawberry "AMAOH" tart

あまおう苺のタルト

¥1,300

新鮮なあまおう苺をアーモンドパウダーを加えて香ばしく焼き上げた自家製タルトにたっぷりのせました。バニラビーンズをしっかりと入れたカスタードクリームが、あまおうとタルトの美味しさを一層引き立ててくれます。

Chocolat cheesecake with lightly stewed berry sauce

ショコラチーズケーキ 軽く煮込んだベリーのソース

¥1,200

コク深く滑らかな北海道産クリームチーズと薫り高いフランス産エクセレンスチョコラで濃厚な味わいのショコラチーズケーキができました。カリッとした食感のアーモンドチュイルと甘さ控えめでスッキリした酸味のベリーソースを添えてご提供いたします。

Basque cheese cake

バスクチーズケーキ ウガンダ産生カカオニブ添え バニラアイス添え ¥1,100

マダム・タケウチから教わった濃厚な旨味のバスクチーズケーキにカカオの持つ栄養素を逃がさない希少なウガンダ産生カカオニブの蜂蜜漬けをアクセントに添えカリカリの食感とほんのり漂うカカオの風味もお楽しみいただけます。

French toast with melon and salted cream cheese

メロンと塩クリームチーズのフレンチトースト

NEW

¥1,750

フレッシュメロンにメロン果汁を濃縮させた特製ソースとほんのり塩味のクリームチーズソースで他では味わえないフレンチトーストに仕上げました。ミルクのジェラートとサクサクのメレンゲを添えてご提供いたします。

French toast / Banana caramelize and cacao nibs

キャラメリゼバナナと蜂蜜カカオニブ、バニラアイスのフレンチトースト ¥1,100

バナナボリュームアップしました！表面をキャラメリゼしたバゲットパンのフレンチトーストに焼きバナナ蜂蜜漬けのカカオニブバニラアイスと刻みダークチョコで仕上げています。

Drink menu

SET MENU

Food、Sweets メニューをご注文時は下記の価格より -¥200 でご提供いたします。

Coffee

コーヒー (Hot or Iced) ¥600

カフェ・オーレ (Hot or Iced) ¥700

Tea

アールグレー (Hot / フレンチプレス) ¥750

アッサム (Hot / フレンチプレス) ¥750

ティーソーダ ¥650

ピーチグリーンフルーツティー ¥900

イチゴ・オレンジ・キウイ

NEW

チャイ Original spice mix ¥750

Juice

赤葡萄ジュース (ワインテイストのジュース) ¥600

白桃ジュース (白桃100%) ¥600

ミックスジュース ¥700

コーラ ¥500

ジンジャーエール ¥500

サンペリグリノ ガス入りウォーター250ml ¥600

Non alcohol

ピエールゼロ 200ml ¥1,000



南フランスのブドウを使って丁寧に造るフランス産
アルコール0%の本格派ワインテイスト飲料

Beer

日向夏のクラフトビール ¥800

ハートランドビール ¥700

