

Recommended

APPETIZER

タコス ルーロー角煮と香草 3p 1250

ひよこ豆とデュカスパイスのフムス 1200
季節野菜のグリル

鰯のカルパッチョ 1250
柑橘とハーブ 根セロリピューレ

白子と九条ネギの白味噌グラタン 1300

PASTA

帆立と京蕪のジェノベーゼ ペンネ 1790

GRILLS

清流鶏もも肉と
キノコ,ポルチーニクリームのカッセル 1990

SWEETS

苺とホワイトチョコレートタルト 1000
モンブラン仕立て

TAPAS

旬のオレンジとブッラータチーズ	2400
季節ごとに代わる“オレンジ”と濃厚なブッラータチーズの前菜。	
フランス産ジャンボンセック 生ハム	S 750 / R 1350
デュカスパイス・ピクルス	680
オレンジと人参のラペ	590
オリーブミスト	750
鯖キーマカレーのポテサラ	780
香ばしく焼いた鯖、自家製スパイスキーマ、すべて混ぜて。	
鶏レバーペースト	850
空心菜と鶏挽肉のオリエンタルサラダ	790
チーズ、オリーブのハーブオイル漬け	750

SALAD

産直野菜のグリーンサラダ	1名~ 600
2種のドレッシング添え	
産直の葉野菜をシンプルに、生産者の顔や土地の空気を感じる、その日の良い状態の葉のみを盛り込みました。	

APPETIZER

茶美豚のフランクフルト	1380
カリフラワーのスパイスロースト 檸檬とカシューナッツ	990
ズッキーニのセモリナ粉フリット	790
小ヤリイカのイカ墨フリット	900
フレンチフライと黒トリュフ	1250
創業時からの定番。トリュフの香り。	
真だことじゃが芋のチリトマト煮	1290
十勝マッシュルームのフラットブレッドピザ	1690

PASTA & RICE

短角牛のボロネーゼ リガトーニ	1890
黒トリュフと十勝マッシュルーム タリオリーニ	2400
旨味、香り、食感。でも、ワインのあてにも。	
海藻バターとタラコのクリームスパゲッティ	1750
ポークビンダルーカレー	1650
お1人様ずつミニポーションにて提供	
蝦夷鮑と海苔バターの焼き飯 肝醤油	2850
国産の鮑と濃厚な自家製バターのマリアージュ。じっくり炊き上げる。	

MAIN

黒毛和牛のステーキ グレービーソース

じっくりと柔らかく仕上げた、和牛。旨味あふれるソースで…

[ランプ]	[サーロイン]
150g 2900 / 300g 4500	150g 3900 / 300g 5800

カジキマグロのグリル フレッシュトマトと梅干しのサルサ	2500
ラムチョップのグリル 自家製ハリッサとザジキソース	2p 2200
茶美豚ロースの西京味噌焼きとグリル野菜	2850

DESSERT

オレンジ風味のティラミス	850
程よい甘さ、ビターに。お酒にも合うスイーツ。	
ジュニパーベリー香るチョコレートブラウニー	750
NYチーズケーキ	790
季節のジェラート	600

FROMAGE & SNACK

フロマージュアソート 3種	1650
(ミモレット / ゴルゴンゾーラ / カマンベール)	
スモーク ミックスナッツ	650
ドライフルーツ盛り合わせ	1000

orange

AT THE MIDTOWN CORNER