



Food Menu

野菜とベーコンのキッシュ ～トリュフの香りを添えて～	1,000
フォアグラ入りパテ・ド・カンパーニュ ～2 種のマスタード添え～	1,400
セミドライトマト&アーティチョークマリネ	800
シャルキュトリー盛り合わせ(プロシュート・サラミ・etc…)	1,800
ヨーロッパ各地のチーズ盛り合わせ	1,800
スモークオイルサーディン	900
4 種のドライフルーツ盛り合わせ	1,200
自家製生ショコラ	1,300
ナッツ 4 種盛り合わせ	900
中にチーズの詰まった小さなラヴィオリ“カッペレッティ”トリュフ・オリーブソース	1,600
じっくり煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,500
プルーンと苺、マスカルポーネのサラダ	1,000
イチジクとクルミのコンポート	800
ほうれん草、マッシュルームのオムレツ ブロッコリーソテー添え(冷菜)	900

イチオシの逸品

第4のチョコレート“ルビーチョコレート”の生ルビーショコラ(限定)	1,300
-----------------------------------	-------





Food Menu

Quiche Vegetables And Bacon Aroma of Truffle.....	1,000
Pate de Campagne in Foie Gras.....	1,400
Marinated Dried Tomatoes & Artichoke.....	800
Prosciutto·Salami Assortment.....	1,800
Cheese Assortment.....	1,800
Smoked Sardines in Oil.....	900
Dried Fruit Assortment.....	1,200
Home-made Ganache.....	1,300
Nuts Assortment.....	900
Small Ravioli Stuffed With cheese Truffle & Olive Sauce.....	1,600
Stewed Beef Cheek With Red Wine Sauce.....	2,500
Prune, Strawberry,Mascarpone Salad.....	1,000
Figs,Walnut Compote.....	800
Omelette With Spinach And mushrooms(Cold).....	900

Top Recommendation

Home-made Ganache The Ruby Chocolate.....	1,300
---	-------

