

DINNER MENU

Gold Appetizer

海老と小柱のマリネ Marinated shrimp and small scallops	¥1,000
スモークサーモン Smoked salmon	¥1,000
鶏レバーのスパイスマリネ Marinated chicken liver with spices	¥1,000
パテ・ド・カンパーニュ Pâté de campagne	¥1,000
フランス産生ハム Jambon cru	¥1,000
岩中豚のリエット バゲット添え Pork rilette with baguette	¥1,000
サラミとミックスリーフのグリーンサラダ バルサミコドレッシング Green salad with salami and mixed Leaves with balsamic dressing	¥1,400
LAVAROCK風シーザーサラダ LAVAROCK-style Caesar Salad	¥1,600
オードブル盛り合わせ (1名様分) Assorted appetizers for 1person	¥1,500

Hot Appetizer

ムール貝の白ワイン蒸し Steamed mussels with white wine	¥1,800
ソーセージのグリル Grilled sausage	¥1,500
牛すじのラグーと マッシュポテトのグラタン Beef tendon ragout and mashed potatoes au gratin	¥1,400
つぶ貝ときのこの香草バターソテー Sauteed whelk shellfish and mushrooms with herbed butter	¥1,400
フレンチフライ トリュフ風味 French Fries Truffle Flavor	¥1,200
ヤリイカのセモリナフリット Squid semolina fritters	¥1,200
ソフトシェルシュリンプの スパイシーフリット Soft shell shrimp spicy fritters	¥1,400

Main dish

ポルケッタのオープン焼き Oven-baked porchetta	¥3,200
"匠の大山鶏"もも肉のコンフィ Chicken thigh confit	¥2,800
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み バルサミコ風味 Stewed beef cheeks in red wine with Balsamic vinegar	¥4,200
牛ハンギングテンダーのグリル フレンチフライ添え Grilled beef hanging tenders with french fries	¥3,800

Dessert

バニラアイス Vanilla ice cream	¥600
クレームブリュレ Creme brulee	¥1,000

※ ¥400 Cover Charge will be added to your check.

※ To the guests who have some allergy to specific ingredients,
please inform us the detail when ordering.

※ All prices are subject to consumption tax.

※ テーブルチャージ/アミューズ代として、お一人様 ¥400 を頂戴しております。

※ 特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

※ 上記料金には消費税が含まれております