



Dinner Menu



Dinner course *A*

< Hors-d'oeuvre / 前菜 >

スモークサーモンのカルパッチョ サラダ仕立て

< Soup / スープ >

本日のスープ

< pasta / パスタ >

下記よりお選びください。

- A.ベーコンと淡路玉葱のトマトソース 極上生パスタ リングイネ
- B.しらすとタケノコ・春菊のペペロンチーノ 極上生パスタ リングイネ
- C.松笠イカと小松菜の明太子クリームソース コンキリエ(+¥100)

< Main / メイン料理 >

鶏もも肉のロースト バルサミコソース マッシュポテト添え

< Dessert / デザート >

パティシエ特製デザート

< Pain / 自家製パン >

当店専属のパン職人が焼くパン(お替り自由)

< Boisson / 食後のお飲み物 >

珈琲 又は 紅茶 又は ムレスナティー「京都四条の香り」

詳細は別紙をご覧ください

お一人様 ¥4,500~

※掲載写真はイメージです

Hors-d'oeuvre

前菜



完熟トマトとバジルの
ブルスケッタ

¥500



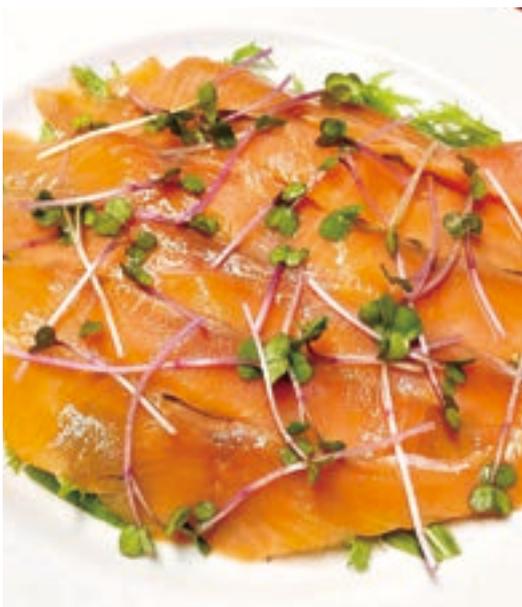
クリームチーズと林檎の
ブルスケッタ

¥700



生ハムと
彩り野菜のサラダ

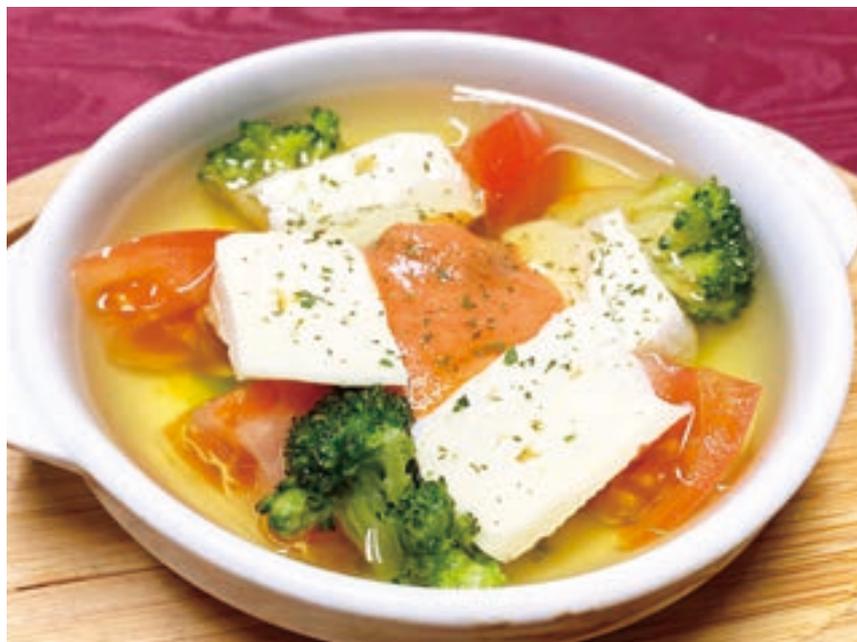
ハーフサイズ ¥700
¥1,100



スモークサーモンのカルパッチョ
レモンドレッシング ¥1,350

Hors d'oeuvre

前菜



明太子・カマン
ベールチーズ
ブロッコリーの
アヒージョ

¥1,350



グリルチキン・キノコ・キャベツの
アヒージョ

¥1,250

本日のスープ

¥350



本日のパン盛り合わせ

小 (8個) ¥400

大 (16個) ¥750

※掲載写真はイメージです

Pasta

パスタ



ベーコンと淡路玉葱のアマトリチャーナ
極上生パスタ リングイネ

¥1,600



しらすとタケノコ・春菊のペペロンチーノ
極上生パスタ リングイネ

¥1,650



ロビンソンの濃厚カルボナーラ
極上生パスタ リングイネ

¥1,700



松笠イカと小松菜の明太子クリームソース
極上生パスタ コンキリエ

¥1,700

Poisson · Viande

お魚料理・お肉料理



サーモンのパン粉焼き
タルタルソース

¥2,300



鶏もも肉のロースト バルサミコソース
マッシュポテト添え

¥1,800



牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み

¥3,000

※掲載写真はイメージです

Dessert

デザート



本日のシフォンケーキ 写真はイメージです
詳細はスタッフまで ¥550



スフレチーズケーキ ¥700



ガトーショコラ
¥700