

# DINNER

Chefのお薦めメニュー

## Appetizer 前菜

- お薦めデリ3種盛合せ ¥850
- ・グリルロメインのシザーサラダ ¥850
- ・ハーブチキンと16品目野菜サラダ レモンドレッシング ¥890
- ・トリュフ風味のマッシュポテト ブラウンソース ¥690
- ・エスカルゴバターのフライドポテト ¥690
- ・熟々トリッパのトマト煮込み ¥750
- ・ムール貝のオレンジワイン蒸し L¥1,000 S¥700
- ・本日のアヒージョ ¥800

## Charcuterie シャルキュトリー

- ・三元豚のサルシッチャ マッシュポテト添え ¥690
- ・イペリコ豚ソーセージ フライドポテト添え ¥690
- ・鴨のスモーク 生姜のコンフィチュール ¥650
- ・北海道産 バテ・ド・カンパーニュ ¥790
- ・生ハム3種盛合せ ¥1,200  
(コッパ・プロシュート・ハモンセラーノ)
- ・シャルキュトリー5種 ¥1,800  
(生ハム3種・バテ・ド・カンパーニュ・鴨スモーク)

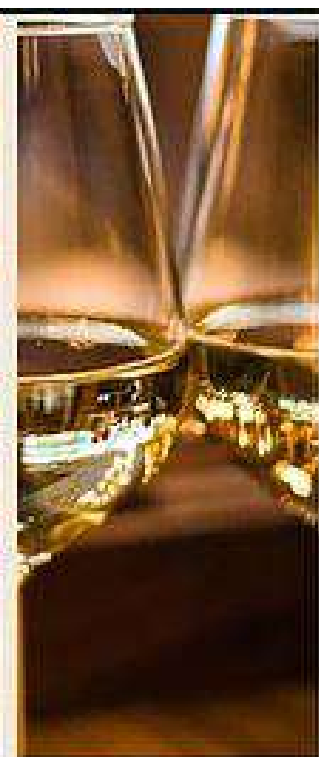
## Pasta パスタ

- ・本日のパスタ ¥1,200
- ・自家製ミートソースのラザニア ¥1,400

## Main dish メインディッシュ

- ・大山鶏のグリル タブナードソース ¥1,300
- ・伝統のデミグラスハンバーグステーキ ¥1,500
- ・柔らか牛タン of 赤ワイン煮込み ¥1,700
- ・鮮魚のカルトッチョ ¥1,500
- ・魚介の旨味たっぷりのブイヤベース ¥1,600
- ・豪州産 サーロインステーキ ロッシーニ風 ¥2,400

We have a bread charge of ¥500



※価格は全て税込

Special Menu

# Luxury Cheese Fondue



贅沢チーズフォンデュ  
**¥1,300**

(2人前~)

the MUROMACHI BAKERY

特製フレーバーチーズ5種から

2種のチーズをお愉しみいただけます。

濃厚に絡まるチーズは

パンとワインとの相性も抜群!

是非ともご賞味いただきたい逸品です。

- ・ゴールドンチーズ
- ・アメリカーナ
- ・イカ墨
- ・ジェノベーゼ
- ・トリュフ風味