



JANUARY 2019

# DINNER MENU

2019.1.3~

17:00~22:30  
(L.O. 21:30)

## Tapas

All  
580  
yen

**PORK RELLETES**  
ポーク リエット

**CALLOS**  
牛ハチノスのカジョス

**SOFT SHELL SHRIMP FRITTER**  
ソフトシェルシュリンプのフリット

**HORSE MACKREL BOQUERONES**  
鯉のボケロネス

**ASSORTED OLIVES**  
オリーブ盛り合わせ

**SQUID ARANCINI**  
イカのアランチーニ

**TORTILLA CHIPS WITH GUACAMOLE AND SALSA SAUCES**  
トルティーヤチップス  
ワカモレとサルサのディップ

**SEAFOOD AND AVOCADO CEVICHE, YUZU FLAVOR**  
魚介とアボカドのセビーチェ  
柚子の香り

**SEASONAL PICKLES**  
季節野菜のピクルス

**FRENCH FRIES (ANCHOVIES or SALT)**  
フライドポテト(アンチョビ or 塩)

**MARINATED TUNA AND VEGETABLES**  
マグロとグリル野菜のマリネ

**MASHED POTATO WITH CHEESE MADERA SAUCE**  
ジャガイモのピューレ  
チーズ焼きトリュフの香り

**3 ASSORTED CHEESE**  
チーズ盛り合わせ 3種

**SMOKED SALMON TARTAR**  
スモークサーモンのタルタル

**SQUID FRITTER WITH AIOLI SAUCE**  
ヤリイカのフリット  
アイヨリソース

## AJILLO

**SHRIMP AJILLO ORIENTAL STYLE**  
海老のアヒージョ  
オリエンタル風

**ICEFISH AND BROCCOLI AJILLO**  
白魚とブロッコリーの  
アヒージョ

**CHICKEN AND MUSHROOM AJILLO**  
チキンキノコのアヒージョ

## APPETIZER

### CHARCUTERIE PLATE

シャルキュトリ プレート 盛り合わせ  
M SIZE ¥1,900 / L SIZE ¥2,800

### SPECIAL CAESAR SALAD

シーザーサラダ ベーコンのグリル グリッシーニ  
¥1,400

### SALMON CONFIT WITH SEASONAL VEGETABLE SALAD HERB DRESSING

サーモンコンフィと季節野菜のサラダ ハーブのドレッシング  
¥1,500

### CHICKEN BREAST SALAD SHABU SHABU STYLE

鶏胸肉のしゃぶしゃぶ風コブサラダ 白ゴマのドレッシング  
¥1,600

### TERRINE

田舎風 テリーヌ  
¥1,600

### ORGANIC VEGETABLE BAGNA CAUDA FROM TAKA FARM

石川県高農園より有機野菜のバーニャカウダ  
¥1,800

### TODAY'S FISH CARPACCIO

本日の鮮魚のカルパッチョグリーンペッパー風味  
¥1,800

## A LA CARTE

### GRILLED BACON

ベーコンのグリル  
¥700

### SALCHICHON IBERICO DE BELLOTA

サルシチョン イベリコ  
ベジョータ  
¥900

### JAMON SERRANO

ハモンセラノ  
¥1,400

### IBERICO DE BELLOTA CHORIZO

イベリコ チョリソ ベジョータ  
¥900

### COPPA DI PARMA

コッパ ディ パルマ  
¥1,200

### CULATELLO DI ZIBELLO

クラテッロ ディ ジベッロ  
¥1,600

## MAINS

### MEAT

**GRILLED "KIRISHIMA" PORK MARINATED WITH SALT AND LEMON**  
塩レモンでマリネした  
霧島ポークのグリル  
¥2,800

**GRILLED BEEF LOIN**  
アメリカ産アングス牛  
サーロインのグリル(200g)  
¥3,800

**STEAMED RICE IN SOUP, PAN-FRIED BEEF FILET AND FOIE GRAS ON TOP**  
牛ヒレ肉とフォワグラのポワレ  
キノコの焼きおにぎりのお茶  
漬けスタイル  
¥4,100

### FISH

**GRILLED SWORDFISH PISTACHIO AND FRESH TOMATO SAUCE**  
カジキマグロのグリル  
ピスタチオとフレッシュマト  
のソース  
¥2,800

**TODAY'S FISH AND VEGETABLES AQUA PAZZA**  
本日の鮮魚と季節の野菜  
アクアパッツァ仕立て  
¥3,000

**CHICKEN LEG CONFIT WITH GRILLED WELSH ONION**  
鶏モモ肉のコンフィ 長ネギ  
のグリル ロメスコソース  
¥2,600

**STEWED HAMBURGER STEAK AND FOIE GRAS COCOTTE**  
煮込みハンバーグと  
フォワグラのココット  
¥3,200

**BRAISED BEEF CHEEK WITH SEASONAL VEGETABLES**  
牛頬肉の赤ワイン煮  
旬の野菜と共に  
¥3,800

**BEEF AND FOIE GRAS PIE WITH RASPBERRY SAUCE**  
フォワグラ入りビーフパイの  
パイ包み焼き ラズベリー  
ソース  
¥4,600

**PAN-FRIED SEABREAM, KARASUMI AND SEASONAL VEGETABLES WITH TURNIP SAUCE**  
真鯛のポワレ カラスミと旬の  
野菜 カブのソース  
¥2,800

## SOUP

**TODAY'S SOUP**  
本日のスープ  
¥1,200

**MINISTRONE**  
ゼルコヴァ特製  
野菜たっぷりミネストローネ  
¥1,500

## PASTA

**FRESH PASTA TONNARELLI, BOLOGNESE**  
生パスタ トンナレリのボロネーズ  
¥1,600

**CANOLA FLOWER AND ICE FISH LINGUINI**  
菜の花と白魚のリングイネ  
¥1,800

**CREAMY LEMON SHRIMP PASTA**  
エビのクリームパスタ レモン風味  
¥1,800

## COCOTTO RICE

**ROASTED BEEF AND ASTAXANTHIN EGG COCOTTO RICE**  
ローストビーフとアスタキ  
エッグ黄卵のココットご飯  
¥2,500

**SEA BREAM MIXED RICE WITH YUZU SAUCE**  
洋風鯛めし  
柚子風味のソース  
¥2,400

**SREAMED RICE WITH FOIE GRAS AND TRUFFLE**  
フォワグラ、トリュフの  
ココットご飯  
¥2,600

## Special Dessert

**PEAR COMPOTE, EARL GREY FLAVOR, KUMQUAT EARL GREY SOUP AND VANILLA ICE**  
洋梨のアルグレイコンポート、金柑とオレンジアルグレイのスープ  
バニラアイスに乗せて  
¥900

**MATCHA PARFAIT VANILLA ICE, PLUM WINE AND MATCHA SAUCE**  
抹茶パルフェとバニラアイス、梅酒と抹茶のソース  
¥1,200

**CHESTNUT MILLEFEUILLE CHOCOLATE, CASSIS SAUCE AND BLACK TEA ICE**  
和栗のショコラミルフィーユ カシスソースと紅茶のアイス添え  
¥1,300

**PASSION FRUIT AND CHOCOLATE TART, CHOCOLATE ICE CREAM, CACAO TUILE ON TOP**  
パッション ショコラタルト チョコレートアイスにカカオチュイル  
¥1,500



# CHEESE FAIR

2018/11/11(SUN) - 2018/2/28 (THU)

17:00-22:30 (Food last order 21:30)

**POLPETTINO  
GORGONZOLA SAUCE**  
ポルペッティーノ ゴルゴンゾーラのソース



**GRILLED OVEN  
SNOW CRAB AND EMMENTAL CHEESE**  
ズワイガニとエメンタルチーズの  
オープン焼き

ZelcovA Skillet Cheese  
ゼルコヴァ スキレット チーズ

**POTATO AND LE BLOTCH CHEESE  
TARTIFFRETS**  
ジャガイモとルブロッションチーズの  
タルティフレット

One Skillet ¥700 / All Together ¥1,700  
単品 ¥700 / 盛合せ ¥1,700

**OCTOPUS, FRUIT TOMATOES,  
STRACHATELLA COLD TARTAR**  
タコ、フルーツマト、  
ストラチャテッラの冷製タルタル



**GRILLED OMAL SHRIMP AND SEASONAL VEGETABLES**

**CHEESE FONDUE**

オマール海老のグリルと季節野菜の  
“花畑牧場オリジナル” チーズフォンデュ

Please choose one sauce  
**CHEESE DAK GALBI / BASIL /  
YUZU MISO / TRUFFLE(+¥200)**

4種類のソースからおひとつお選びください。  
チーズダッカルビ/バジル/  
柚子味噌/トリュフ (+¥200)

**N.Y. Ricotta, Fromage blanc, Cheese Quartet**

N.Y. リコッタ フロマーージュブラン チーズのカルテット

¥1,100



1名様 / ¥1,900

\*Order from 2 portions  
\*2名様分より承ります。



# JANUARY EVENING CAFE

## Special Dessert

スペシャル デザート

PEAR COMPOTE,  
EARL GREY FLAVOR,  
KUMQUAT EARL GREY SOUP  
AND VANILLA ICE

洋梨のアルグレイコンポート、  
金柑とオレンジアルグレイのスープ  
バニラアイスに乗せて

900

MATCHA PARFAIT  
VANILLA ICE,  
PLUM WINE AND  
MATCHA SAUCE

抹茶パルフェとバニラアイス、  
梅酒と抹茶のソース

1,200

CHESTNUT  
MILLEFEUILLE CHOCOLATE,  
CASSIS SAUCE AND  
BLACK TEA ICE

和栗のショコラミルフィーユ  
カシスソースと紅茶のアイス添え

1,300

PASSION FRUIT  
AND CHOCOLATE TART,  
CHOCOLATE ICE CREAM,  
CACAO TUILE ON TOP

パッション ショコラタルト  
チョコレートアイスにカカオチュイル

1,500

### DRINK

Caramel popcorn latte  
キャラメル ポップコーン ラテ  
1,290



White Chocolate Strawberry Cappuccino  
ホワイトチョコ ストロベリー カプチーノ  
970

## Digestif

食後酒

Taylor's Tawny Port 20y  
テイラー トゥーニー ポート  
1,800

Carpano Antica Formula  
カルパノ アティカ フォーミュラ  
1,000

Remy Martin 1738  
レミー マルタン 1738  
1,400

Chateau Du Breuil 15y  
シャトー ド ブリュイユ  
1,500

Martell Cordon Blue  
マーテル コルドン ブルー  
2,300

Hennessy V.S.O.P  
ヘネシー ヴィエスオーピー  
1,700

## TWG Tea Collection

All 1,100

TWG Teaは

シンガポール創業の世界屈指のラグジュアリーブランドです。

茶園から直接届く茶葉を提供することにこだわった、

TWG Teaコレクションは世界のバリエーションを誇り、すべての茶生産国を網羅した

最高級の茶葉と手作業での贅沢なティーブレンドを特徴としています。

世界中のお茶の愛好家たちも認めるTWG Teaを

どうぞお楽しみください。

Royal Darjeeling ロイヤル ダージリン	Chamomile カモミール	Grand Jasmine グランド ジャスミン
Moroccan Mint モロッカン ミント	English Breakfast イングリッシュ ブレイクファスト	Vannila Bourbon バニラ バーボン
Sencha 煎茶	Oolong Prestige ウーロン プレステージ	Today's Recommend 本日の紅茶

## Coffee

Espresso  
エスプレッソ  
900

Standard Coffee  
スタンダードコーヒー  
900

Café Latte  
カフェラテ  
1,100

Cappuccino  
カプチーノ  
1,100

Café Au Lait  
カフェオレ  
1,100