



BARFOODメニュー



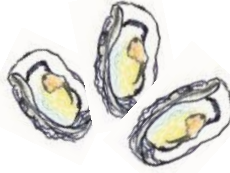
オリーブのマリネ
Marinated olives

390yen

野菜のピクルス
Pickled vegetables

390yen

牡蠣のオイル漬け
Marinated oyster



450yen

野菜のトマト煮込み“ラタトゥイユ”
Ratatouille

500yen

生ハム、、、ハモンセラノー (ピーナッツオイル使用)
Jamon serrano

680yen

白レバーのパテ
Chicken liver pate

680yen

イベリコ豚のサラミ
Assorted salami plate

680yen



お肉のテリーヌ
Terrine of meat

700yen



表示は税抜き価格です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております。
The prices excluding tax. We will charge 300 yen for table seats.



プリン 特製カラメルソース添え

Pudding served with special caramel sauce

200yen

ガトーショコラ

Gateau chocolat

450yen

濃厚チーズケーキ

cheesecake



500yen

バニラアイス

Vanilla ice cream

300yen

イチゴソルベ

Strawberry sherbet

300yen

ヨーグルトソルベ

Yagurt sherbet

300yen



22:00以降のご来店は深夜料金として10%加算させていただきます。
if you arrive after 10p.m,we will charge extra 10%of your payment