

單點菜單料理



appetizer (前菜)

- 1、桂丁土雞蘋果核桃沙拉 奶油起司醬汁 180元
(K.T地雞とリンゴ、胡桃のサラダ クリームチーズソース)
- 2、炙焼鮪魚蝦肉蔬菜沙拉 紅甜菜根醬汁 180元
(炙り鮪と海老の彩り野菜のサラダ レッドビーツソース)
- 3、西班牙橄欖油蒜味土雞肉和蕈菇 170元
(地雞ときのこのアヒージョ)



soup (濃湯)

- 1、本日濃湯 90元
(本日のスープ)

pasta (義大利麵)

- 1、煙薰鴨肉茄子肉醬義大利麵 290元
(秋茄子とスモーク鴨肉のミートソーススパゲッティ)



(素食料理)

- 1、芋頭蕈菇可樂餅 (素食) 50元
(タロイモと茸のクロケット)
- 2、蘋果核桃蔬菜沙拉 (素食) 170元
(奶油起司醬汁)
(リンゴと胡桃のサラダ クリームチーズソース)
- 3、素食南瓜蔬菜濃湯 (素食) 90元
(すりおろし南瓜のスープ)
- 4、燒烤蛋包馬鈴薯 松露風味 (素食) 200元
(ポテトのオムレツ風焼き トリュフの香り)



fish (魚料理)

- 1、本日的推薦魚料理 380元
(南法風味黑橄欖醬汁)

(本日のおすすめ魚料理 南仏風黒オリーブソース)



meat (肉料理)

- 1、南法風味蕃茄桂丁土雞肉 370元
(K.T地雞の南仏風トマト煮)
- 2、五香櫻桃鴨胸肉 (白芝麻味噌醬汁) 380元
(鴨胸肉の五香粉焼き 白ごま味噌ソース)

- 3、燒烤帶骨小羊排 560元
(麝香草風味 鯷魚蒜味醬汁)

(骨付き仔羊のロースト タイム風味アンチョビガーリックソース)



- 4、燒烤澳洲和牛菲力牛排 690元
(奶油蒜味醬汁)

(豪州和牛フィレ肉のポワレ ガリックバターソース)



Dessert (甜點)

- 1、本日推薦綜合甜點 190元

(デザートの盛り合わせ)