

## SWINGER

フライドポテト（有機さやあかね） Fried Potato	1200 (1320)
----------------------------------	-------------

イカのスパイシーフリット Spice Fried Calamari	1350 (1485)
--------------------------------------	-------------

へしこ & 北海こがねのポテトサラダ Potato Salad topped with Heshiko	1050 (1155)
--	-------------

ビーツのフムス アーモンドサルサ トルティーヤ添え Beetroot Hummus and Almond Salsa with Tortillas	1200 (1320)
---	-------------

チーズ盛り合わせ	3種 3 kinds	1650 (1815)
Cheese Board	5種 5 kinds	2136 (2350)

パン Bread	250 (275)／個
※ヨーグルトバター・Yoghurt Butterを¥200 (220) でお付けできます。	

生ハム・サラミ 5種のアソート Charcuterie Board (5 kinds)	2650 (2915)
--	-------------

## STARTER

パテ・ド・カンパーニュ Pâté de Campagne	1580 (1740)
---------------------------------	-------------

鶏白レバーのムース 枯露柿添え Chicken Liver Mousse with Dried Persimmons	1480 (1628)
---	-------------

産地直送 鮮魚のカルパッチョ Today’s Carpaccio	2200 (2420)
-------------------------------------	-------------

こだわり卵のトルティージャ (ジャガイモのスパニッシュオムレツ) Spanish Omelette	1700 (1870)
---	-------------

長谷川マッシュルームのアヒージョ Spanish-style Mushroom Ajillo	1400 (1540)
	Large 2400 (2640)

和牛の冷製ローストビーフ Roasted Wagyu Beef served chilled	2800 (3080)
---	-------------

洋梨・フェタ・生ハムのコンポジション Pear, Feta cheese, and Prosciutto	1818 (2000)
---	-------------

## CRUDE

フルーツマトとグリーンマトのサラダ 自家製リコッタチーズ添え Tomato Salad with Beans and Ricotta Cheese	1850 (2035)
---	-------------

長谷川マッシュルームのサラダ ミモレットチーズとヘーゼルナッツ風味 クルミオイルドレッシング Mushroom Carpaccio with Mimolette Cheese and Walnut Dressing	1700 (1870)
--	-------------

炙りロメインレタスのシーザーサラダ Roasted Romaine Caesar Salad	1900 (2090)
---	-------------

グレインミックス（穀物）と須永農園のリーフサラダ レモンドレッシングとタヒニソース Green Leaf Salad with Grain Mix, Lemon Dressing, and Tahini Sauce	1750 (1925)
---	-------------

## MAIN

鱈のセート風 Sète-style Cod	2900 (3190)
--------------------------	-------------

和豚もちぶた 肩ロースの炙り ロメスコソース Roasted “WATON-MOCHIBUTA” Pork Butt with Romesco Sauce	3400 (3740)
--	-------------

伊達鶏骨付モモ肉 ブエノスアイレス風 Buenos Aires-style Roasted Bone-in Chicken Thigh	2980 (3278)
--	-------------

土佐鴨ムネ肉のロースト B B Qソース Roasted Duck Breast with BBQ Sauce	3980 (4378)
--	-------------

ニュージーランド産 仔羊背肉の炭火焼き ケバブ風マリネ Kebab-style Marinated Grilled New Zealand Lamb Back	4250 (4675)
---	-------------

和牛ランプの炭火焼 黒胡椒のコンディマン Grilled Wagyu Rump with Black Pepper Condiment	5950 (6545)
--	-------------

本日の肉料理 Dish of the Day	ask
---------------------------	-----

## PASTA

有機レモンのクリームパスタ 鶏胸肉と寒じめホウレン草 Creamy Lemon Pasta with Chicken Breast and Winter Spinach	1900 (2090)
--	-------------

和牛のラザーニャ Wagyu Beef Lasagna	3250 (3575)
--------------------------------	-------------

## DESSERT

三菱一号館美術館「アール・デコとモード」コラボレーションメニュー 林檎のタルト・タタン Apple Tarte Tatin	1455 (1600)
---	-------------

洋梨とスパイスキャラメルのパルフェグラッセ Pear and Spiced Caramel Parfait Glacé	1364 (1500)
--	-------------

キャラメルバスクチーズケーキ ミルクソルベ Caramel Basque Cheesecake with Milk Sorbet	1364 (1500)
---	-------------

和栗のモンブラン Mont Blanc	1545 (1700)
------------------------	-------------

赤い果実のパフェ Red Fruits Parfait	1636 (1800)
--------------------------------	-------------