

Hors-d'œuvre



Tasmanian salmon and beets remoulade raspberry vinegar vinaigrette

タスマニアサーモンとビーツのレムラード ヴィネガーのヴィネグレットで

¥2,700

Ahijo (Seafood & Vegetables)

シーフードと野菜のアヒージョ

¥2,700

Yawata bay, Ehime prefecture squid and quinoa, tartare style

愛媛八幡浜産 烏賊とキヌア タルタル仕立てで

¥2,700

Appetizers

Lobster salad, Brise Verte style

オマール海老のサラダ ブリーズヴェールスタイル

¥4,500

Spring Rolls (Ham, Shrimp and Vegetables)

海老とハム、野菜の生春巻き

¥2,900

Raw Ham with Chorizo

生ハムとチョリソーの盛り合わせ

¥2,800

Caviar -Brise Verte Style- (30g)

“キャビア” -ブリーズヴェール スタイル- (30g)

¥12,000



Raw Ham with Chorizo



Fettuccine



Spring Rolls

Risotto & Pasta

Parmesan Cheese Risotto with Shrimp and Scallops

パルミジャーノチーズのリゾット 小海老と帆立貝添え

¥2,800

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

Chilled capellini, peach and prosciutto ham, mint flavor

冷製 カッペリーニ 桃と生ハム ミントの香りで

¥2,400

Fettuccine Bolognese Style

フェットチーネ ボロネーゼ風

¥2,700

下記7品目食物アレルギーのあるお客さまは、係にお申し出ください。

Please inform us if you have allergies to shrimp (prawn) / crab / wheat / blackwheat / egg / milk / peanuts before placing your order.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Blackwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut

※厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、すべての食材を同一の環境で調理しております。

Please be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.