



Homemade Bread

毎日店内で焼き上げる
3種の自家製パンがおすすめ！

Baguette Coca
バゲット・コカ 一人前 350(385)

Focaccia
フォカッチャ 一人前 350(385)

Popover
ポップオーバー 一人前 400(440)

ホイップバターとメーブルシロップをかけてお召上がりください

Whipped Butter & Syrup
ホイップバター&シロップ 250(275)

Homemade Bread Plate
パン盛合わせ 650(715)



Recommended Appetizers

自家製パンと一緒に楽しむ
おすすめメニュー！

Shrimp & Broccoli Ajillo
海老とブロッコリーのアヒージョ 900(990)

Sardine Confit & Leeks Spicy Ajillo
真イワシのコンフィとネギの
麻辣アヒージョ 880(968)

Chicken Gizzards & Mushrooms Ajillo with Burnt Soy Sauce
砂ずりとキノコの
焦がし醤油アヒージョ 840(924)

Chilled Ratatouille with Scallops & Vegetables
ホタテと彩り野菜の冷製ラタトゥイユ 800(880)

Atlantic Salmon & Avocado Tartare
アトランティックサーモンと
アボガドのタルタル 900(990)

Charcuterie

Pâté de Campagne
パテ ド カンパーニュ 900(990)

Wild Salami
ワイルド・サラミ 800(880)

Jamón Serrano
ハモン・セラーノ 900(990)

Pancetta Cotta
パンチェッタ・コット 900(990)

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛合わせ 1800(1980)

Salad

Lyonnais Salad
リヨネーズサラダ 1180(1298)

Nicoise Salad
ニース風サラダ 1360(1496)

Deli

Oeuf Mayo
ウフマヨ 500(550)

Gizzard Confit & Crispy Peppers
砂ずりフリットとパリパリピーマン 600(660)

Marinated Cucumber with Lime Salami
ライム風味の胡瓜のマリネ 650(715)

Chilled Tomato & Ricotta Cheese
冷やしトマトとリコッタチーズ 680(748)

Smoked Salted Mackerel Potato Salad
スモークした塩サバのポテサラ 700(770)

Poireau Vinaigrette
ポワロービネグレット 750(825)

Shrimp Mayo, Southern French Style
南フランスなエビマヨ 780(858)

Frites

French Fries with Butter & Herbs
フレンチフライ バターハーブ 760(836)

French Fries with Butter & Truffle
フレンチフライ バタートリュフ 980(1078)

Main

SEAFOOD

Grilled Swordfish with Brown Butter & Shallot Sauce
カジキマグロのグリエ
焦がしバターとエシャロットのソース 1800(1980)

Grilled Salmon Steak with Red Wine Butter
筒切りサーモンのグリエ
赤ワインバター添え 1900(2090)

MEAT

Roasted Chicken Thigh with Mustard Sauce
若鶏もも肉のロースト
マスタードソース 1780(1958)

Kobe Pork Cutlet with Demi-Glace Sauce
神戸ポークのカツレツ
デミグラスソース 1890(2079)

Japanese Black Wagyu Beef Steak
黒毛和牛のビーフステーキ 4200(4620)



HAMBURGER STEAK

国産牛の旨みをぎゅっと閉じ込め、
STAUBでじっくり煮込んだ自慢のデミグラスハンバーグ

Bistro-Style Braised Hamburger Steak
ビストロ煮込みハンバーグ 2500(2750)

Bistro-Style Braised Hamburger Steak with Cheese Fondue
ビストロ煮込みハンバーグ
チーズフォンデュ 2800(3080)

Bistro-Style Braised Hamburger Steak
with Foie Gras & Truffle Butter
ビストロ煮込みハンバーグ
フォアグラ&トリュフバター 3900(4290)



Pasta

Awaji Whitebait & Romaine Lettuce Lemon Peperoncino
淡路島産しらすと
ロメインレタスのレモンペペロンチーノ 1300(1430)

Awaji Beef Bolognese with Cheese Fondue
淡路牛のボロネーゼ
チーズフォンデュがけ 1700(1870)

Linguine with Blue Crab & Tomato Cream Sauce
ワタリガニ&トマトのクリームリングイネ 1900(2090)

Porcini Mushroom & Pancetta Carbonara
ボルチーニ茸とパンチェッタの
カルボナーラ 2000(2200)



Gratin

Gratin Dauphinois
グラタンドフィノワーズ 1100(1210)

Macaroni Gratin with Shrimp & Seasonal Vegetables
海老と季節野菜の
マカロニグラタン 1480(1628)

Dessert

Crepe with Echille Butter & Pure Maple
エシレバターと
ピュアメープルのクレープ 750(825)

Crepe with Island Honey Lemon & Mascarpone Cream
島ハチミツレモンと
マスカルポーネクリームクレープ 800(880)

Crepe with Salted Caramel Sauce & Essiree Butter
塩キャラメルソースと
エシレバターのクレープ 850(935)

Crepe with Caramelised Banana & Almond
キャラメルバナナと
アーモンドのクレープ 900(990)

Creme Brulee
クレームブリュレ 800(880)

Gateau Chocolat Classique
ガトーショコラ クラシック 800(880)