



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 2カット 350(385)

Focaccia
フォカッチャ 2カット 350(385)

Garlic Toast
ガーリックトースト 2カット 400(440)

Popover
ポップオーバー 2カット 400(440)

ホイップバターとメープ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 3種 1カットずつ 650(715)

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)

Mortadella
モルタデラ 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
ハーフ 600(660) / 1180(1298)

Nicoise Salad
ニース風サラダ
ハーフ 700(770) / 1360(1496)



Bagna Cauda
バーニャカウダ
～季節野菜とバゲット・コカ～ 1240(1364)



Tapas

COLD



Oeuf Mayo
ウフマヨ 500(550)

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

Potato Salad with Soft-Boiled Egg & Anchovies
半熟卵とアンチョビのポテトサラダ 700(770)

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)



HOT

Marinated Cucumber with Lime Salami
砂ずりフリットとパリパリピーマン 650(715)

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

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)

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

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

Frites

French Fries
フレンチフライ 700(770)

French Fries with Whipped Butter
フレンチフライ ホイップバター 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
ポルチーニ茸とパンチェッタの
カルボナーラ 2000(2200)



Gratin

Seasonal Macaroni Gratin
季節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のクレープ 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)