

# MONIQUE

## Bread

|               |           |
|---------------|-----------|
| バゲット・コカ       | 1cut 150- |
| Baguette Coca |           |

## Charcuterie

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ジャンボン・ド・ブッフ〔牛の生ハム〕              | 1,300- |
| Jambon de Bœuf (Cured Beef Ham) |        |

|                |      |
|----------------|------|
| パンチェッタ・コット〔国産〕 | 960- |
| Pancetta Cotta |      |

|             |      |
|-------------|------|
| ワイルド・サラミ    | 860- |
| Wild Salami |      |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| パテ ド カンパーニュ<br>〔豚肉のテリーヌ〕 | 960- |
| Pâté de Campagne         |      |

|                      |          |
|----------------------|----------|
| シャルキュトリー盛り合わせ        | R 1,980- |
| Assorted Charcuterie | L 2,970- |

## Appetizer

|                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| サーモンと柑橘のカルパッチョ<br>トマトと梅のジュレとフロマージュブラン                                    | 1,800- |
| Salmon and Citrus Carpaccio with<br>Tomato & Ume Jelly and Fromage Blanc |        |

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| モッツアレラチーズ<br>カラスミと美味しいオリーブオイル                           | 1,980- |
| Mozzarella Cheese with Bottarga and Delicious Olive Oil |        |

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| スフレオムレツ<br>ポルチーニ茸のクリームソース                     | 1,800- |
| Soufflé Omelette Porcini Mushroom Cream Sauce |        |

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| 秋刀魚と焼き茄子のプレッセ                              | 1,900- |
| Pressed Pacific Saury and Grilled Eggplant |        |

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 海老とカリフラワーのビスクグラタン                    | 1,680- |
| Shrimp and Cauliflower Bisque Gratin |        |

## Frites

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| フレンチフライ〔バターハーブ〕                  | 780- |
| French Fries with Butter & Herbs |      |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| フレンチフライ〔バタートリュフ〕                   | 950- |
| French Fries with Butter & Truffle |      |

## French Tapas

|           |         |
|-----------|---------|
| ウフマヨ      | 1P 400- |
| Oeuf Mayo |         |

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 生エビのエビチリ風                       | 840- |
| Raw Shrimp in Chili Sauce Style |      |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| 六甲マッシュルームのマリネ             | 680- |
| Marinated Rokko Mushrooms |      |

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 冷やしトマトとリコッタチーズ                  | 780- |
| Chilled Tomato & Ricotta Cheese |      |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| マグレ鴨とレンズ豆のサラダ                | 950- |
| Magret Duck and Lentil Salad |      |

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| 無花果のキャラメリゼ ブルーチーズ                | 780- |
| Caramelized Fig with Blue Cheese |      |

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| スモークした塩サバのポテサラ                      | 680- |
| Smoked Salted Mackerel Potato Salad |      |

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| オレンジ風味の鶏レバーパテ<br>ブリュレ仕立て                                   | 780- |
| Orange-Flavored Chicken Liver Pâtéwith Crème Brûlée Finish |      |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| 砂ズリのフリットとバリバリピーマン             | 680- |
| Gizzard Frit & Crispy Peppers |      |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 南フランスなエビマヨ                         | 890- |
| Shrimp Mayo, Southern French Style |      |

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| ゴルゴンゾーラムース満月ポン                      | 500- |
| Gorgonzola Mousse Full Moon Pudding |      |

## Salad

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| レタスと塩昆布のシンプルサラダ                        | 880- |
| Simple Salad with Lettuce & Shio-Kombu |      |

|                |        |
|----------------|--------|
| リヨネーズサラダ       | 1,480- |
| Lyonnais Salad |        |

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| ロメインレタスのグリルサラダ<br>半熟卵とアンチョビマヨネーズ                                     | 1,580- |
| Grilled Romaine Salad with Soft-Boiled Egg<br>and Anchovy Mayonnaise |        |

# MONIQUE

## Main

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 鮮魚のポワレ<br>焦がしバターと酢橘のソース<br>Pan-Seared Fresh Fish<br>with Brown Butter and Sudachi Sauce | 2,480- |
| 鶏もも肉のコンフィー<br>Chicken Leg Confit                                                        | 2,400- |
| 自家製ソーセージとシュークルート<br>Homemade Sausage and Sauerkraut                                     | 1,800- |
| 北海道産サロマ黒牛ロースのグリル<br>Grilled Saroma Black Beef Sirloin from Hokkaido                     | 3,980- |

## Pasta

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 胡麻と燻製チーズ、ライムのソース<br>フジッリ<br>Sesame and Smoked Cheese with Lime Sauce Fusilli         | 1,480- |
| トマトと塩レモンスパゲッティ<br>Spaghetti with Tomato & Salted Lemon                               | 1,580- |
| からすみ海苔バターのパスタ<br>Pasta with Bottarga and Seaweed Butter                              | 1,850- |
| 鹿肉と赤ワインのラグーソース<br>リガットーニ<br>Rigatoni with Venison and Red Wine Ragù Sauce            | 2,200- |
| ポルチーニ茸とパンチェッタの<br>カルボナーラ パッパルデッレ<br>Pappardelle Carbonara<br>with Porcini & Pancetta | 2,400- |

## Dessert

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| クレーム・ブリュレ<br>Crème Brûlée                                           | 880- |
| テリーヌ フロマージュ<br>Terrine Fromage                                      | 680- |
| ヌガーグラッセ<br>Nougat Glacé                                             | 680- |
| ガトーショコラ クラシック<br>Gâteau Chocolat Classique                          | 680- |
| パリブレスト<br>Paris-Brest<br>香ばしいヘーゼルナッツのプラリネクリームをたっぷり詰めた、<br>フランスの伝統菓子 | 980- |

Ma  
plus belle  
histoire  
d'amour