

前菜 Starters

パテ・ド・カンパーニュ	1200
ズワイ蟹とアボガドのタルタル	1200
海の幸のカルパッチョ	1200
カレイのエスカベッシュ	1600
カプレーゼ	1000
5種類の前菜盛り合わせ	1名様分/2名様分 1400 / 2800
3種類のチーズとオリーブ	1800
生ハム・サラミ・炭火焼きソーセージの盛り合せ	1800

温前菜 Hot Appetizers

スパニッシュオムレツ	1000
季節野菜の炭火焼き盛り合せ	1100
アサリと小柱の白ワイン蒸し	1300
鶏もも肉のコンフィ	1400
フランス・ヴァンデ産 フォアグラのポアレ 洋梨のコンポートとともに	2400

サラダ&スープ Salads & Soup 1名様分/2名様分

有機野菜のバーニャカウダ	1300
地中海産マグロタリアータ ニース風サラダ仕立て	1300 / 2600
ロメインレタスと香潤鶏のシーザーサラダ	1200 / 2400
季節野菜のスープ	1000

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

2人で分ける エクストラポーション約1.5人前 +350円

スパゲッティ	
生ハムと3種キノコのオイルソース	1600
ペンネ <small>ペン先の形をしたショートパスタ</small>	
ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース	1600
リガトーニ <small>マカロニ形の生麺ショートパスタ</small>	
海老とブロッコリーのクリームソース	1700
タリアテッレ <small>平打ちの生麺ロングパスタ</small>	
自家製サルシッチャ(ソーセージ)のタリアテッレ	1700
キターラ <small>太めの生麺ロングパスタ</small>	
トマトとシェーブルチーズ バジルの香り	1700
ブラックタリオリーニ <small>いも薯を練り込んだ平打ちの生麺ロングパスタ</small>	
ズワイガニとウニのクラムバターソース	1800
リングイネ <small>断面が楕円の生麺ロングパスタ</small>	
牡蠣と九条葱のリングイネ レモンの香り	1800
リゾット <small>イタリア産カルナローリ米</small>	
小柱のチーズリゾット	1600

地中海料理

~~ANTIBES Style~~

1名様分/2名様分

カスレ 『フランス トゥールーズの郷土料理』 豚肉、鶏肉、自家製ソーセージ、ひよこ豆のトマトの煮込み	1600 / 3200
ブイヤベース	1700 / 3400
パエリア (お米のパエリア)	2名様分 3600
フィデウアパエリア (パスタのパエリア) 魚介を出汁とサフランで炊いたスペインの代表料理	2名様分 3600

炭火焼きグリル Charcoal Grill

炭火焼きグリルプレート

ホタテ貝柱、虎えび、鮮魚、国産牛フィレ肉 3種のソース
1名様分/2名様分 4200 / 8400

魚介料理 Seafood & Fish

本日の鮮魚 / 一匹丸焼き	約400g 1匹	3200
アクアパッツァ	約400g 1匹	3800
ホタテ貝柱	3個	1600
虎えび	2本	1500
本日の鮮魚	100g	1800
ノルウェー産 サーモン	120g	1400

肉料理 Meat

国産牛フィレ	100g	3900
	150g	5800
国産牛リブローズ	100g	2800
	200g	5400
やまゆり豚のロース	100g	1800
	200g	3300
香潤鶏のもも肉	100g	1600
	200g	3000
オーストラリア産 骨付き仔羊のロース	120g	3200
フランス・シャラン産 鴨の胸肉	120g	3900

お好みのサイドディッシュをお選び下さい

季節野菜の炭焼き

ペペロナータ

セモリナ粉のガレット

ヴァンデ産フォアグラ +1200円