

## ニース Nice

### Appetizer

マグロのタリアータ ニース風サラダ仕立てて

### Pasta

パスタメニューよりお選び下さい

### Main

サーモン or 鶏もも肉  
ポーク or 国産牛フィレ肉 (+1200円)  
炭火焼き

### Dessert

デザート3種盛り合せ  
コーヒー・紅茶・ハーブティー  
Hot or ICE

4,200(税込)

### パスタメニュー

お好みのパスタを一つお選びください

**Spaghetti** スパゲッティ  
生ハムと3種キノコのオイルソース

**Rigatoni** マカロニ形の生麺ショートパスタ  
海老とブロッコリーのクリームソース

**Risotto** リゾット  
小柱のリゾット

**Tagliatelle** 平打ちの生麺ロングパスタ  
自家製サルシッチャのタリアテッレ

**Chitarra** 太めの生麺ロングパスタ  
トマトとシェーブルチーズのオイルソース +100円

**Linguine** 断面が楕円の生麺ロングパスタ  
牡蠣と九条葱のクラムバター レモンの香り+200円

**Tagliollini** いか墨を練り込んだ生麺ロングパスタ  
ズワイガニとウニのクラムバターソース +250円

## アンティープ Antibes

Amuse  
アミューズ

### Appetizer

レインボー トラウトのコンフィ  
ハーブの香るヨーグルトソース

### Pasta

帆立貝とポワロー葱のリングイネ

### Main

仔牛ロース肉の炭火焼き  
タップナード フォンドボーソース

### Dessert

木いちごの籠&デザートカクテル  
(シャルダン展 コラボレーション)

コーヒー・紅茶・ハーブティー  
Hot or ICE

5,800(税込)

## カンヌ Cannes

Amuse  
アミューズ

### Appetizer

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

### Soup

グリーンアスパラガスのブルーテ  
ズワイガニとマッシュルームを浮かべて

### Fish

レインボー トラウトのコンフィ  
ハーブの香るヨーグルトソース

### Meat

国産牛フィレ肉の炭火焼き  
ポートワイン リダクションソース

### Dessert

シェフパティシェの創作デザート

コーヒー・紅茶・ハーブティー  
Hot or ICE

7,800(税込)