

Apéro

小皿料理

Panelle

ひよこ豆のパネッレ セルヴェルドカニユを添えて

580(648)

シチリアのストリートフードであるパネッレに、ハーブとニンニクを合わせたさっぱりとしたフレッシュチーズを添えて。

Potato salad

プロヴァンス風ポテトサラダ

620(682)

シンプルなポテトサラダを、ニンニクとコショウが効いたアイオリソースで。

Caponata

菜園風野菜のカポナータ

640(704)

ゴロっとした数種類の野菜を自家製のトマトソースと合わせて、シンプルなカポナータに。

Escabeche

豆鮓のエスカベッシュ

780(858)

小ぶりなアジを、グレープフルーツの酸味と甘みを活かして野菜を合わせた洋風の南蛮漬けに。

Marinated octopus and eggplant

タコと焼き茄子のマリネ

780(858)

アンチョビやハーブが香るマリネ液に漬け込んだナスとタコのシンプルな一皿。

pâté de campagne

パテ ド カンパーニユ

880(968)

ピストロ王道のパテドカンパーニユ。
シンプルにマスタードとコルニッションと共に。

当店では、お席代（パン代）としてお一人様 500 円頂戴しております。予めご了承くださいませ。

Entrée froide

冷たい前菜

Zucchini cannelloni

サーモンとズッキーニのカネロニ風

1180(1298)

薄くスライスしたシャキッとした食感のズッキーニで脂の乗ったサーモンを巻き、さっぱりとしたプロヴァンスソースで。

Beef Tataki

牛肉のタタキ 山わさびとトンナート

1200(1320)

国産牛を炭火でタタキに。ツナをベースにしたソースと辛味の強い山わさびを仕上げにすりおろして。

Scallop tartare

ホタテと枝豆のタルタル シェリーマヨネーズ

1380(1518)

夏にも旬を迎える甘みのあるホタテを枝豆と合わせてタルタルに。ほんのりシェリーが香るマヨネーズソースで。

Meli-melo salad

メリメロサラダ

1450(1595)

生ハムや柑橘が入った具沢山のグルマンサラダを夏みかんを使ったフレンチドレッシングで。

Entrée chaude

温かい前菜

Sand borer frit

キスのフリット 季節野菜のソース仕立て

1280(1408)

旬のキスをサクサクのフリットに。細かく刻んで合わせた野菜をソース代わりに。

Cordon Bleu

鶏胸肉のコルドンブルー 塩檸檬のピューレ

1380(1518)

ハムとチーズを鶏むね肉で包んだフランス風カツレツ。塩レモンのピューレをアクセントに。

Charcoal grilled seasonal vegetables

夏野菜の炭火焼き

1450(1595)

旬の夏野菜をシンプルな炭火焼きに。ニンジンとショウガのソースで。

Polpette

ポルペット フェネルクリーム

1600(1760)

粗びきの肉団子を、ノイリーとフェネルを使用した爽やかなクリームソースで。

NERORI cheese souffle omelet , citrus butter sauce

NERORI のチーズスフレオムレツ 季節の柑橘バターソース

1900(2090)

フワフワに焼き上げたスフレ状のチーズ入りのオムレツ。たっぷりの爽やかな柑橘バターソースで。

Pasta

パスタ (数量限定)

Cold capellini

キウイと生ハムの冷製カッペリーニ

1800(1980)

キウイの甘味とトマトの酸味、生ハムの塩味を合わせさっぱりとした味わいに。(ロングパスタ・カッペリーニ)

Aglio olio

薬味いっぱいツナと万願寺とうがらしのアーリオオーリオ

1980(2178)

甘みのある唐辛子とコシのある太麺を使ったオイルパスタ。3種の薬味で爽やかな香り。(ロングパスタ・ヴェルミチェッリ)

Plat

お肉・お魚を使ったメインのお料理

Poiled seasonal fish

鮮魚のポワレ 海苔バターとオリーブのソース

3000(3300)

お魚料理の定番、皮目をパリッと焼き上げたポワレを海苔の風味とオリーブの甘み、バターのコクを活かしたソースで。

Roasted ramb

子羊のロースト ソースヴァンルージュ

3950(4345)

臭みが少なく、旨みが強いラム肉をじっくりとロースト。マディラ酒とハチミツを使ったソースで。

Grilled wagyu beef , grandveneur sauce

黒毛和牛の炭火焼き 柚子胡椒のグランブヌールソース

3950(4345)

黒毛和牛を炭火焼きに。その日の仕入れによって部位を変更しています。カシスと黒コショウを使った赤ワインソースに柚子胡椒でアクセントを。

Dessert

食後のデザート

Today's gelato

本日のジェラート

300(330)

日によって内容が変わります。
詳細はスタッフまで。

Tarte au citron

タルトシトロン ヨーグルトエスプーマ

600(660)

シトロンクリーム入りのタルトに、ヨーグルトのクリームと
セミドライレモン、メレンゲを添えて。

Cassata

ブルーベリーのカッサータ ワッフルを添えて

800(880)

イタリア・シチリア伝統のアイスクーキを
旬のブルーベリーと合わせました。

記載メニューは（）内が税込表記となっております。