

# Apéro

小皿料理

Onion pudding

新玉ねぎのプリン

450(495)

甘いプリンではなく、塩味のあるおつまみプリン。  
コンソメのジュレと一緒に。

Pickles

お野菜のピクルス

450(495)

すっきりと酸味のあるピクルス。  
優しい甘味のあるリンゴ酢で作りました。

Today's gougères

詰め物をした本日のグーージェール

500(550)

チーズを練り込んだプチシューに  
日替わりの食材を詰め込んで、おつまみプチシューに。

Zeppolini

ホタルイカと青のりのゼッポリーニ

580(648)

外はカリッと、中はモチモチ。ピザ生地に青のりとホタルイカを  
練り込んだイタリア・ナポリの揚げパン。

Seasonal quiche

自家製キッシュ

680(748)

日替わりの具材を入れて焼き上げたキッシュ。  
詳しくはスタッフまで。

Liver mousse

鶏レバームース

680(748)

丁寧に臭み抜きをした濃厚なレバームース。  
ジャガイモのガレットと共に。

Whitebait tartine

シラスのタルティーヌ

680(748)

シラスを使ったフランス風のオープンサンド。  
ディルとレモンで爽やかに。

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

Fish carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

ASK

柑橘を使ったドレッシングで、丁寧に熟成された魚をマリネしました。お魚の種類はスタッフまで。

pâté de campagne

パテ ドカンパーニュ

850(935)

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

Lean horse meat-tartare

馬肉とたくあんのタルタル 西洋わさびと玉味噌のソース

1400(1540)

肉々しい馬肉の赤身に、玉味噌に爽やかな西洋わさびの香りを加えたソースでさっぱりと。

Duck breast salad

鴨とオレンジとウドのサラダ

1450(1595)

旬のウドと色々なお野菜をオレンジのドレッシングで和えたサラダ。自家製の鴨胸肉のハムと共に。

## Entrée chaude

温かい前菜

Asparagus mimoza salad

アスパラミモザ ソースベアルネーズ

1300(1430)

ホワイトアスパラとグリーンアスパラを柔らかく調理し澄ましバターを使い、エストラゴン香るコクのあるソースで、

Feuille de brick of rum

ラム肉のパートブリック包み

1300(1430)

香辛料の効いたラムひき肉を小麦粉を使った生地「パートブリック」で包みパリッと焼き上げました。

Hot salad

緑の温野菜

1350(1485)

春らしい緑の野菜たちの温野菜。アンチョビアイオリソースをたっぷりつけて。

Rockfish frit

春告魚のフリット

1450(1595)

冬から春に旬を迎えるメバルを使ったサクサクのフリット。  
白ワインを使ったソースでアクアパッツァ仕立てに。

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)

Salsicca , fava bean

自家製サルシッチャとそら豆のラグー

1800(1980)

コショウの効いた自家製のサルシッチャと、春のそら豆を使った  
ラグー (ショートパスタ・フジッリ)

Canola flower , whelk shellfish

菜の花とつづ貝のジェノベーゼ

2100(2310)

菜の花の苦味とナッツの甘みとコクを合わせたジェノベーゼ。  
カラスミパウダーをアクセントに (ロングパスタ・リングイネ)

## Plat

お肉・お魚を使ったメインのお料理

Poiled sea bream

真鯛のポワレ 桜風味のブルブランソース

2600(2860)

お魚料理の定番、マダイのポワレを  
サクラ香るブルブランソースで。

Pork grill , bigarado sauce

島根県 石見ポークのグリル ビガラードソース

3500(3850)

甘みのある島根県産 石見ポークをシンプルなグリルに。  
オレンジとタスマニア産マスタードを使った酸味のあるソースで。

Grilled wagyu beef , grandveneur sauce

黒毛和牛の炭火焼き 竹炭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。  
竹炭で色付けたカシスと黒コショウの赤ワインソースで。

## 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。

Basque cheesecake

バスクチーズケーキ 桜の香り

600(660)

バスクチーズケーキを桜が香るクランブルと  
合わせて春らしく。

Strawberry pie

イチゴのパイタルト

800(880)

キルシュを使った爽やかなカスタードとイチゴの酸味を合わせて  
パイ生地を使ったタルト仕立てに。

## Cheese & Ham

ちょっとしたおつまみに

Assorted cheese

チーズ盛り合わせ

900(990)

数種類のチーズを盛り合わせに。内容は日替わりで。

Assorted ham

生ハム盛り合わせ

1000(1100)

数種類のハムを盛り合わせに。内容は日替わりで。

記載メニューは（）内が税込表記となっております。