

🥕🥕🥕 前菜と野菜の一品 🥕🥕🥕

☺️すぐにお出しできます。

☺️ オリーブ盛り合わせ	¥463 (¥500)
☺️ うずらの卵のピクルス	¥463 (¥500)
☺️ キャロットラペ クミン風味	¥537 (¥580)
☺️ 和牛のリエット	¥648 (¥700)
☺️ うえのはらハーブガーデンのオーガニックミックスハーブサラダ	¥815 (¥880)

✦ ごぼうの唐揚げ 山椒風味	¥463 (¥500)
✦ 玉葱の丸ごとオープン焼き	¥463 (¥500)
✦ マッシュポテト	¥537 (¥580)
✦ グリーンティリーフのサラダ	¥630 (¥680)
✦ 長芋の炙り焼き	¥537 (¥580)

前菜盛り合わせ(2名分) ¥1,574 (¥1,700)

定番の一品料理を中心としたおすすめの前菜盛り合わせです。
内容は日によりますのでスタッフにお尋ねください。





ブロシエツト (串焼き) (各2本)



気軽につまんで頂ける串焼きスタイルをご用意しました。
2本ずつでお出します。

- | | |
|-----------------|-------------|
| ✦ 和牛(刻みわさびだれ) | ¥833 (¥900) |
| ✦ ラム(モロッコ風スパイス) | ¥787 (¥850) |
| ✦ 海老(ケイジャンスパイス) | ¥787 (¥850) |



ラムのブロシエツト

クロスティーニ

- | | |
|---------------------|-------------|
| ✦ ガーリックチーズトースト | ¥463 (¥500) |
| ✦ アンチョビバタートースト | ¥556 (¥600) |
| ✦ オリエンタルサルサのクロスティーニ | ¥648 (¥700) |



オリエンタルサルサのクロスティーニ

スープ

- | | |
|----------------------|-------------|
| ✦ 和牛のコンソメ Karnaval 風 | ¥630 (¥680) |
| ✦ ワタリガニのビスク | ¥694 (¥750) |

☺ ライス/パン

¥278 (¥300)



お肉のお料理

和牛サーロインステーキ

時期によって最適な産地から厳選した極上の和牛をご用意しています。

120g	¥2,667 (¥2,880)
200g	¥4,056 (¥4,380)



✦ 和牛のプロシエット(2本)

¥833 (¥900)

✦ 和牛バラ肉のシチュー

¥1,648 (¥1,780)

ハンバーグの香草パン粉焼き karnaval 風

挽き方にもこだわった特選の合挽肉を使った当店自慢の逸品です。

練りすぎずふっくらと仕上げた肉にチーズの入った香草パン粉をまぶし焼き上げました。

150g	¥1,296(¥1,400)
200g	¥1,574 (¥1,700)



✦ 豚肩ロースのソテー わさびダレ

¥1,463 (¥1,580)

✦ 国産豚のスペアリブ

¥1,463 (¥1,580)



✦ ラムのプロシエット(モロッコ風スパイス)(2本)

¥787 (¥850)



✦ 若鶏の和風シャリアピンソテー

¥1,018 (¥1,100)

ピラフ

- ☺ ガーリックピラフ ¥833 (¥900)
- ☺ チキンのピリヤニ ¥861 (¥930)
- ☺ コムゴクア(レモングラスとライムリーフの鶏炊き込みご飯) ¥1,018 (¥1,100)
- ☺ シュリンプライス ¥1,185 (¥1,280)



コムゴクア

★ライスまたはパンもご用意できます(各¥300)

デザート

プラス¥270 でコーヒーセットにできます。

- ☺ バニラアイスクリーム ¥370 (¥400)
- ☺ クラシックキャラメルプリン ¥370 (¥400)
- ☺ サングリアのグラニテ アイスクリーム添え ¥648 (¥700)
- ☺ 本日のデザート スタッフにお尋ねください



クラシックキャラメルプリン