

🥕🥕🥕 前菜と野菜の一品 🥕🥕🥕

前菜盛り合わせ(2名分) ¥1,800

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。



◎すぐにお出しできます。

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ◎ うずらの卵のピクルス                    | ¥500   |
| ◎ キャロットラペ クミン風味                 | ¥600   |
| ◎ 和牛のリエット                       | ¥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 | ¥880   |
| ✦ ごぼうの唐揚げ 山椒風味                  | ¥520   |
| ✦ 玉葱の丸ごとオープン焼き                  | ¥520   |
| ✦ マッシュポテト                       | ¥600   |
| ✦ 自家製厚切りベーコン 目玉焼き乗せ             | ¥1,180 |
| ✦ 自家製ハムのスライス                    | ¥880   |
| ✦ 自家製ハムの厚切りステーキ 目玉焼き乗せ          | ¥1,180 |

🧀🧀🧀 チーズ 🧀🧀🧀

- |                         |      |
|-------------------------|------|
| ✦ ラクレットチーズとメークインのオープン焼き | ¥980 |
| ✦ ゴートチーズのスフレ ハーブサラダ添え   | ¥900 |
| ✦ ゴルゴンゾーラとエメンタールのクロケット  | ¥980 |



## 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

¥980

✦ ラム

¥900



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 ¥550
- ✦ アンチョビバタートースト ¥620
- ✦ オリエンタルサルサのクロスティーニ ¥720



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 ¥700
- ✦ ワタリガニのビスク ¥880

☺ ライス/パン

¥300



## 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 ¥2,480

200g ¥3,980



✦ 和牛のプロシュエット(2本)

¥980

✦ 和牛バラ肉のシチュー

¥1,900



✦ 豚肩ロースのソテー

¥1,650

✦ 特製スペアリブ

¥1,780



✦ ラムのプロシュエット(2本)

¥900



✦ 若鶏の和風シャリアピンソテー

¥1,280

## ハンバーグ

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。  
お好みのトッピングと一緒にどうぞ。

150g	¥1,380
200g	¥1,680

### トッピング

チーズ	+¥100
ダブルチーズ	+¥150
自家製ベーコン	+¥150
ダブル自家製ベーコン	+¥280
目玉焼き	+¥150

### お得なトッピングセット

全部のせ(チーズ、ベーコン、目玉焼き)	+¥350
全部のせダブル(ダブルチーズ、ダブルベーコン、目玉焼き)	+¥500

目玉焼きの卵は安藤鶏卵  
のこだわり卵を使用して  
います



## ハンバーグの香草パン粉焼き karnaval 風

チーズの入った香草パン粉をまぶし焼き上げました。

150g	¥1,500
200g	¥1,800





☺ ガーリックピラフ

目玉焼きトッピング

¥950

+¥150

☺ 締めのお卵かけご飯

¥530

### カルナバルのたまご

カルナバルでは、山梨県上野原市の安藤さんから安全・安心なこだわり卵を直接仕入れています。

★ライスまたはパンもご用意できます(各¥300)



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

¥400

☺ クラシックキャラメルプリン

¥480

☺ 本日のデザート

スタッフにお尋ねください

安藤鶏卵の  
こだわり卵使用



クラシックキャラメルプリン