

The bistro
Banquet



お料理の写真はモバイルオーダーでご覧いただけます。お通しのパン代として550円(税込)を頂戴しております。

8Photos of all dishes are available on Mobile Order. This restaurant requires every customer to pay a cover charge (small appetizer) of 550 yen.

COLD DISH

ぜひ一品目にお選びください。
We hope you will choose it as your first item.

Recommended

鮮魚のカルパッチョ 1700
Carpaccio of Fresh Fish [1870]

数量限定!新鮮な白身魚を使った
バンケットオリジナルの洋風刺し盛り

スモークサーモンのハーブソース 1400
Smoked salmon Herb sauce [1540]

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Recommended

マグロとアボカドのブラックオリーブ 1080
Tuna and avocado black olives [1180]

マグロとアボカドにアンチョビとブラック
オリーブのソースで仕上げました

TAPPAS

Recommended

パテ・ド・カンパーニュ 880
Pate de campagne [960]

栗を食べさせた豚と、希少価値のある
鶏の白レバーを使用した逸品



魚のエスカベッシュ 750
Escabeche of the Fish [820]

北海道産ラクレットチーズと
フレッシュバジルのフリット 750
Raclet cheese and fresh basil frit
-homemade-tomato sauce- [820]

低温調理した
鶏白レバーのカルパッチョ 800
Carpaccio of chicken white liver [880]

のびーるマッシュポテト 800
Mashed potatoes [880]

海老のアヒージョ 830
Ahijo of shrimp [910]

カマンベールチーズのアヒージョ 880
Camembert cheese ahijo [960]

マッシュルームとホタテアヒージョ 900
Ahijo of mushroom and scallops [990]

トリッパのトマト煮込み 900
Toripa stew with tomato [990]

バーニャカウダ 900
Bagna Cauda [990]

DESSERT

ガトーショコラ ジェラート添え 650
Gateau chocolat With gelato [710]

ティラミス ジェラート添え 650
Tiramisu with gelato [710]

DRINK

コーヒー (ICE・HOT) 430
coffee [470]

ダーズリン紅茶 430
Darjeeling tea [470]

Recommended

マイティーリーフ紅茶 800
Mighty Leaf Tea [880]

最高級の茶葉を砕かずそのまま使用した
完璧なフレーバーとアロマの紅茶をお届け。

CHOOSE YOUR FLAVOR

- ・カモミールシトラス
Chamomile citrus tea
- ・ホワイトオーチャード
White orchard tea
- ・オーガニックほうじ茶
Organic hoji-cha tea
- ・オーガニックダーズリンエステート
Organic darjeeling estate tea
- ・オーガニックアールグレイ
Organic earl grey tea
- ・オーガニックターメリックジンジャー
Organic turmeric ginger tea

APPETIZERS

Recommended

ロディジャーノ チーズ 640
Lodigiano cheese [700]

1000年以上の歴史を持つ高品質の
希少チーズを目の前で削ります

生ハムと一緒にご注文で... 540
If you order with cured ham... [590]



パルマ産生ハム 900
Assorted Parma ham [990]

パルマ産生ハムと
モルタデッラの盛り合わせ 1400
Assorted Parma ham and mortadella [1540]



A5黒毛和牛の
ローストビーフ
Roast beef of A5 wagyu

絶妙な火加減でしっとり柔らか
ワインとの相性抜群です

1600 [1760]

Recommended

イチジクとレーズンの
ハニークリームチーズ 750
Figs and raisins honey cream cheese [820]

フランス産生ハムの
ムースカナッペ 750
Homemade-mousse canapé
-ham from france- [820]

RACLETTE CHEESE

北海道花畑牧場のチーズを使用した濃厚アツアツのラクレットチーズを
目の前でかけてご提供。SNS映えるバンケットの人気No.1メニュー。

Recommended

極太ソーセージと野菜のラクレットチーズ 1750
Extra-thick sausage and vegetable raclette cheese [1920]

嚼む度に肉汁溢れる極太のソーセージとチーズによく合う新鮮なお野菜

海老とアボカドのラクレットチーズ 1750
Shrimp and avocado with raclette cheese [1920]

プリプリの海老とアボカドがアツアツのチーズとの相性抜群

グリル野菜のラクレットチーズ 1750
Grilled vegetable raclette cheese [1920]

チーズのまろやかさと、グリルした地元の新鮮野菜の香ばしさが広がる

MAIN DISH

Recommended

スペイン産栗豚のグリル Grilled pork from Spain 2100
栗を餌とし育てられた高級白豚を使用。ジューシーで脂身まで美味しい [2310]

Recommended

A5黒毛和牛のロースト Roasted A5 Wagyu beef 2600
最高峰A5ランク黒毛和牛のウチモモを低温調理にしてグリルに [2860]



骨付き鶏もも肉のコンフィ 1980
Duck leg confit 低温調理で仕上げた鶏もも肉を
玉ねぎの旨味広がるソースと一緒にどうぞ [2170]

鴨むね肉のロースト 2500
Roasted French duck breast 鴨の胸肉をじっくり丁寧に火入れして、
ジューシーに仕上げます [2750]

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2700
Beef Cheek Simmered in Red Wine じっくり煮込んだ和牛のホホ肉が、
口に入れた瞬間とろける絶品 [2970]

PASTA

福岡県産小麦とタピオカ粉を独自で配合した自家製の“もちもち生麺”を使用。
バンケットでしか味わえないパスタの風味や味わいをお楽しみください。

Recommended

山盛りパルメ山チーズのバンケットミートソース 1450
Parmesan cheese meat sauce pasta [1590]

パルメザンチーズを雪山に見立て、たっぷりとパルメザンチーズを目の前で削ります

西洋山葵とパルメザンチーズのバンケット風カチョ・エ・ペペ 1180
Horseradish and Parmesan cheese banquet-style Cacio e Pepe [1290]

バンケットの自家製生パスタと西洋山葵、パルメザンチーズが相性抜群なあっさりパスタ



RISOTTO

Recommended

フォアグラとフレッシュ黒トリュフの濃厚クリームリゾット 3000
Foie gras and black truffle white cream risotto [3300]

ハンガリー産のフォアグラを表面はパリッと、中は絶妙な柔らかさで。
目の前で削る新鮮な黒トリュフの香りも含めて贅沢な逸品です

海老のクリームリゾット ~ アメリケーヌソース ~ 1290
Shurimp cream risotto, sauce americane [1410]

赤ワインが進むリゾット。プリプリとした海老とソースのコクがクセになる

