

un-treize

À la carte

Apéritif

ミックスナッツ	¥500
チョコレート	¥500
淡路産旬野菜のサラダ 自家製淡路産玉葱ドレッシング	¥1,000
チーズ盛り合わせ 3種	¥1,500
チーズ盛り合わせ 5種	¥2,300
新玉葱と旬の魚介のアヒージョ	¥1,400
天使海老と旬の魚介と野菜のアヒージョ	¥1,400
パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,500
アミューズの盛合わせ	¥1,800

Hors d'oeuvres

季節野菜のテリーヌと旬の魚介	¥1,200
コックオーヴァンと淡路産じゃが芋のテリーヌ スモークした淡路鶏のササミ添え	¥1,200
新玉葱のフランとすり流し 蛤と山菜のフリット添え	¥1,800
スモークした姫路産白鰯サーモンのポーピエット わさび風味のクリームソース	¥2,000
淡路産足赤海老 淡路鶏の白レバーのフランとスクランブルエッグ クレームドオマール	¥2,200
蝦夷鮑と蕪のアンサンブル 肝のソース	¥2,400

Poisson

瀬戸内産鮮魚と帆立のパイ包み 甲殻類のクリームソース	¥2,200
柚子風味の白菜で巻いた 瀬戸内産鮮魚と足赤海老 自家製カラスミのヴェノワーズ焼き 淡路鶏と魚のコンソメ	¥2,400
じゃが芋をまとわせた瀬戸内産鮮魚と足赤海老 サフラン風味のソース	¥2,500
トラフグのアドバード 香草バターと黒ニンニクのソース	¥2,800

Viande

鴨胸肉のロースト 淡路産玉葱とベーコンのソース	¥1,800
神戸ポークバラ肉と黒毛和牛肩ロース 冬野菜のブイヨン仕立て	¥1,800
神戸ポークロースの炭火焼き ソースシャルキュティエール	¥2,000
北海道茶路めん羊牧場 仔羊のローストと内臓のソテー 路の薑風味のジュのソース	¥2,200
国産牛のロースト 赤ワインソース	¥2,600
フランス シャラン産 鴨胸肉のロースト シードルソース	¥3,000
国産黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース	¥5,500
宮崎牛ロースのグリル シェリービネガーソース	¥5,500

Dessert

KARIN × un-treize オリジナルデザート	¥1,400
-----------------------------	--------