

# Untrize / 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
フレンチおつまみ3種盛合せ	¥1,300
チーズ盛り合わせ 3種	¥1,500
チーズ盛り合わせ 5種	¥2,300
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
パテドカンバーニュと軽くスモークした鴨胸肉	¥1,200
帆立のスモークと焼き茄子 ロックフォール風味のソース	¥2,000
帆立のマリネとトウモロコシのデグリネゾン コンソメジュレ	¥1,800
若鮎のガレット わさび風味のクリーム	¥2,000
焼き茄子と鱧のオイル焼き 酢橘風味	¥2,000

## Poisson

鮮魚の香草パン粉焼き ラタトゥイユとモッツアレラチーズのフリット	¥2,200
和歌山県産ケンケン鯉のフリット スパイス風味 ラタトゥイユとオランダーズソース	¥2,200
瀬戸内産鮮魚のスパイス焼き パプリカソース	¥2,400

## Viande

仔羊のアッシュパルマンティエ風 ソースナヴァラン	¥1,800
淡路鶏モモ肉と砂肝とハートのコンフィ 白レバーのムース 生姜風味のジュのソース	¥2,000
京鴨のロースト グリーンペッパー風味のジュのソース	¥3,000
神戸牛ロース シェリービネガーソース	¥6,500
神戸牛フィレ 赤ワインソース	¥8,000

## Dessert

初夏のお愉しみ	¥1,400
---------	--------

## Set menu

前菜10種盛合せ + 選べるメイン (グラスワイン1杯付き)	¥5,000
--------------------------------	--------