

Untrize / À la carte

Apéritif

| | |
|--------------------|--------|
| ミックスナッツ | ¥500 |
| チョコレート | ¥500 |
| フレンチおつまみ3種盛合せ | ¥1,800 |
| フレンチおつまみ5種盛合せ | ¥2,800 |
| チーズ盛り合わせ 3種 | ¥2,000 |
| チーズ盛り合わせ 5種 | ¥3,000 |
| 天使海老と旬の魚介と野菜のアヒージョ | ¥1,800 |
| パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ | ¥2,000 |
| 季節野菜と魚介のフリット | ¥2,000 |

Hors d'oeuvres

| | |
|--------------------------|--------|
| 季節野菜のテリーヌと旬の魚介 | ¥1,800 |
| 牛ホホ肉赤ワイン煮のテリーヌと鶏のレバーペースト | ¥1,800 |
| 鮮魚のタルタル | ¥1,800 |
| ホタルイカと貝類 旬の野菜と貝のエキューム | ¥2,200 |

Poisson

| | |
|--------------------------|--------|
| 鮮魚のポワレ 白ワインソース | ¥2,600 |
| 鮮魚のヴァブール ブールブランソース | ¥2,600 |
| 鮮魚と天使海老 オランダーズソース焼き | ¥3,200 |
| 瀬戸内産鮮魚と天使海老 伊勢海老のクリームソース | ¥3,200 |

Viande

| | |
|--------------------------|---------|
| 国産牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース | ¥4,800 |
| 北海道産鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース | ¥4,800 |
| 黒毛和牛ロース | ¥6,800 |
| 黒毛和牛フィレ | ¥7,800 |
| A5ランクシャトーブリアン | ¥10,500 |

Dessert

| | |
|------------------------------------|--------|
| 冬のお愉しみ | ¥1,600 |
| KARIN ケーキセット (ドリンク付き) | ¥2,000 |
| KARIN ジュエルプリンセット (ドリンク付き) | ¥1,800 |
| ストロベリーアフタヌーンティーセット (3日前までにご予約ください) | ¥5,800 |

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) | ¥5,500 |
|------------------------------|--------|