

# 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	¥1,500
フレンチおつまみ5種盛合せ	¥2,400
チーズ盛り合わせ 3種	¥1,800
チーズ盛り合わせ 5種	¥2,800
天使海老と旬の魚介と野菜のアヒージョ	¥1,600
パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,800
季節野菜と魚介のフリット	¥1,800

## Hors d'oeuvres

季節野菜のテリーヌと旬の魚介	¥1,800
淡路鶏のガランティーヌとダブルコンソメのジュレ 焼き茄子	¥1,800
カンパチの軽いスモークとタブナード風味の茄子 トマトのジュレ	¥2,200
鮎のセモリナ粉フリット 鮎とフォアグラのフォンダン 西瓜と胡瓜	¥2,200

## Poisson

瀬戸内産鮮魚のポワレ 焼き玉蜀黍とカレー風味のソース	¥2,600
瀬戸内産鮮魚のポワレ 白ワインソース	¥2,600
瀬戸内産鮮魚と天使海老 伊勢海老のクリームソース	¥3,000

## Viande

焼き牛ホホ肉 生姜風味のジュのソース 塩レモン	¥2,600
鹿児島県産黒豚の黒胡椒焼き 粒マスタードソース	¥2,600
国産牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース	¥4,400
黒毛和牛ロース	¥6,800
黒毛和牛フィレ	¥7,800
近江牛フィレ	¥8,800

## Dessert

夏のお愉しみ	¥1,400
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
KARIN アフタヌーンティーセット (ドリンク付き)	¥2,500

## 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
------------------------------	--------