

# Untreize

## 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 |
| 蕪と芽キャベツと魚介のアヒージョ          | ¥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 |
| パテドカンパーニュと豚舌のスモーク セロリラブとリンゴのサラダ              | ¥1,200 |
| 旬の魚介とカリフラワーのムース ビーツのソース                      | ¥1,800 |
| 聖護院大根に包まれたスモークした本鮪と寒平目のタルタル<br>オリーブオイルのソルベ添え | ¥1,800 |
| オマール海老のビスクスープとカダイフに包んだリードヴォー                 | ¥2,000 |

### Poisson

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 瀬戸内産鮮魚のブイヤベース仕立て パーニャカウダ添え  | ¥1,600 |
| 淡路産鯖の軽いスモーク フォアグラと蕪のソース     | ¥1,800 |
| 淡路産太刀魚のムニエル 赤ワインとほうれん草のソース  | ¥2,000 |
| 瀬戸内産鮮魚のポワレ サバイヨンソース スパイスの香り | ¥2,200 |

### Viande

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| 淡路鶏モモ肉と海老のガランティース                         | ¥1,600 |
| 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 淡路産きたあかりのピューレ添え              | ¥1,600 |
| 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               | ¥1,800 |
| 北海道茶路めん羊牧場 仔羊のローストと内臓のソテー<br>クミン風味のジュのソース | ¥2,000 |
| 国産牛のグリル 赤ワインソース                           | ¥2,200 |
| フランス シャラン産 鴨胸肉のロースト シードルソース               | ¥2,800 |
| 国産黒毛和牛フィレ肉のグリル シェリービネガーソース                | ¥5,200 |
| 宮崎牛ロースのグリル シェリービネガーソース                    | ¥5,200 |

### Dessert

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| 「KARIN」 クレームブリュレ 季節のフルーツ | ¥1,200 |
|--------------------------|--------|