

# Grand Menu

## ただのパンではありません。

イタリア・ナポリピッツアの製法で作るミニフランスパン「フィセル」。  
この1本のパンに、本物を追求する私たちの料理への想いが込められています。  
材料はたったの4種類。だからこそ徹底的にこだわり抜いた最高の素材を全国各地から取り寄せています。  
独自の製法で捏ね上げた生地は、ゆっくりと熟成発酵させ1本1本手延ばして高温のオーブンで焼き上げます。  
小麦の香り豊かで味わい深いパンは、妥協を許さない職人の技術の結晶です。

- |     |                                |
|-----|--------------------------------|
| 小麦粉 | 北海道産はるゆたかに石臼挽き全粒粉をブレンドした国産100% |
| 酵母  | 秋田白神山地から発見された天然酵母              |
| 水   | 鹿児島垂水の地下から湧き上がる天然アルカリイオン水      |
| 塩   | モンゴルの塩湖から採れたミネラルたっぷりの自然塩       |

お通しやワインのつまみとしてぴったり！  
また、料理のソースを付けて召し上がって  
いただくと美味しさ倍増！です。

※ご注文いただいたから焼き上げるため少々お時間をいただきます。

天然酵母のミニフランスパン(約40cm)「フィセル」 450



## Seafood

1. 帆立貝のなめらかムース 甲殻類のソース「ジュエリーフレンチ」 690
2. 有頭海老と小海老のナージュ 流行のアヒージョスタイルで 790
3. 魔法の煙をまとったサーモンのマリネ 香りのプレゼント 790
4. 魚介のカルパッチョ 白い砂 潮の香り 海辺の思い出 830

## Meat

5. 禁断のレバ刺し!? とろける鶏レバーのカルパッチョ(加熱済) 630
6. 鴨の自家製ハム サルバドールダリの「柔らかい時計」 790
7. お気に入りのマスコットをのせたハムやお肉の盛合せ 990
8. フォアグラのプレミアムバーガーバルサミソース「バリュースセット」 1ヶ 590  
(2ヶより承ります)

## Cheese

9. 形を変えたチーズ「5つの小品」 エリックサティのイメージ 890



1. なめらかな帆立貝のムース



4. 魚介のカルパッチョ



5. 禁断のレバ刺し?



6. 鴨の自家製ハム



7. ハムや肉の盛合せ



9. 形を変えたチーズ

## Vegetable, Egg

10. 変な形のポテトフライ どこにもない個性的なケチャップで 530
11. シロクマファームさんの無農薬有機野菜 バジル香るグリーンディップ 530
12. 輝くルビー色のピクルス 甘酸っぱい恋と情熱的な愛のイメージ 560
13. 5種類の野菜たっぷりグリーンサラダ フランボワーズドレッシング 630
14. キッシュのようなふんわりイタリアンオムレツ チーズケーキスタイル 630
15. 北海道産カボチャのもっちりニョッキ 2種類のクリームソースで 690
16. おいしい土?とシロクマファームさんの無農薬有機野菜の  
バーニャカウダ「大地」 890

## Main dish

17. 20時間煮込んでカリッとグリルしたイベリコ豚  
フレンチマスタードと町田味噌「匠」のソース 1290
18. 赤身肉の旨みたっぷり! 牛ミスジのグリル  
町田 + イタリアのコラボソース 1290
19. 鴨のジューシーな真空調理 カシス風味のハニーマスタード「陰陽」 1390



10. 変な形のポテトフライ



12. 輝くルビー色のピクルス



14. イタリアンオムレツ



16. バーニャカウダ「大地」



19. 鴨のジューシーな真空調理

## *Pizza* (天然酵母と国産小麦)

20. パリジェンヌに捧げるマルゲリータ フィセルスタイル 730
21. クワトロフォルマッジ タイム風味のハチミツ添え 890

## *Pasta* (自家製生パスタ)

22. とろける北海道モッツァレラとボローニャソーセージのトマトソース 890
23. スパイシーなジェノベーゼ アジアンフレーバー(ショートパスタ) 890
24. 高座豚のアラビアータ スパイス香る四川チャイニーズ(ショートパスタ) 890
25. 小海老のトマトクリーム ココナッツ香るトロピカルモンズーン 990
26. ノルウェーサーモンのクリームソース ダブル糎の味噌「匠」風味 990
27. コトコト煮込んだ荒挽き高座豚のボローニャ風ミートソース 990

## *Paella*

28. シーフードのパエリア サフラン風味のアイオリソース  
モダンスパニッシュ! 1390



20. パリジェンヌに捧げるマルゲリータ



23. スパイシーなジェノベーゼ



28. シーフードのパエリア

## Dessert

大人の夜のパフェ (誰にもいえない密かな愉しみ) 各630

1. 悪魔のささやき(ビターショコラ、スパイシーパウンド、フランボワーズジェラート)
2. 天使のささやき(エンジェルシフォン、カスタードクリーム、バニラアイス)

新鮮な北海道クリームチーズのティラミス 崩れゆく美学のアフォガート 690

甘美なデザート盛合せ 燃える炎のフランベフィナーレ! 990



悪魔のささやき



ティラミス アフォガート



デザート盛合せ

※盛り付けや内容は、写真と異なる場合がございます。

---

## Coffee, Tea

コーヒー (HOT / ICE) 390

カモミールブレンド 390

アールグレイ ティー 390

## Digestif (食後酒)

デザートワイン(選好み&貴腐ぶどう) 590

ブランデー 690

グラッパ 890

## Cocktail

### *Sparkling*

1. ベリーニ (ピーチ&スパークリング)
2. マンゴーミモザ (マンゴー&スパークリング)
3. フランボワーズベリーニ (ラズベリー&スパークリング) 各650

### *Original*

4. ノーブルローズ (ラズベリー&マンゴー&白ワイン)
5. トロピカルリフレッシュ (グアバ&トニック&白ワイン)
6. ペシェサングリア (ピーチ&白ワイン)
7. フランボワーズサングリア (ラズベリー&赤ワイン) 各690

### *Non-Alcohol*

8. アイランドサンセット (ラズベリー&マンゴー&ソーダ)
9. ポリネシアンパラダイス (グアバ&ジンジャーエール)
10. イングリッシュカシスソーダ (ダーズリン&カシス&ソーダ)
11. スパイシーサングリア (オレンジ&フルーティン&スパイス) 各590

### High Ball

バーボン ハイボール(フォアローゼス)	590
スコッチ ハイボール(デュワーズ)	590
ジャパニーズ ハイボール(マルス)	590
ブランデー ハイボール(JP シェネ)	690

### Beer

ハートランド生	
スタウト	
ハーフ&ハーフ	各580
オールフリー	480

### Sake

ばくれん (超辛口)	590
みやさか (フルーティー)	630
<small>だっさい</small> 瀬祭 50 (大吟醸)	790
純米梅酒	590
小田原の十郎梅を純米酒で仕込んだ高級梅酒	

### Shouchu

匠 (たくみ)	
数種類の芋焼酎をブレンドして熟成させた芋焼酎	
馨 (かおり)	
檜樽で熟成させたブランデーのような麦焼酎	
	各590

### Juice, Others

信州ワイナリーの葡萄ジュース	530
100%ストレートジュース(オレンジ、マンゴー、グアバ)	490
ウイルキンソン ジンジャーエール	450
ミネラルウォーター(サンペレグリノ)	450