

SALAD / HORS-D'ŒUVRE

画像は盛付例です

VARIOUS SALAD



シンプルサラダ ¥590
SIMPLE FRENCH SALAD



スモークサーモンの
シーザーサラダ ¥890
SMOKED SALMON CAESAR SALAD



ニース風サラダ ¥890
フランスを代表する名物郷土料理
トマト・ゆで卵・アンチョビ・
ツナ・オリーブが主な具材です
NICOISE SALAD

HORS D'ŒUVRE 前菜・おつまみ

リヨネーズポテト ¥630 LYONNAISE POTEToes
オニオン、ベーコンとバターで炒め合わせたリヨン風

トマトとモッツアレラのカプレーゼ ¥890
TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE

お肉のパテ (パテ ドカンパーニュ) ¥890
PATE DE CAMPAGNE

ホタテ、エビとキノコのアヒージョ ¥980
SCALLOP, SHRIMP & MUSHROOM AJILLO



鳴門鯛のカルパッチョ 1P用 ¥980 2P用 ¥1,580
3種のソースで仕上げるオリジナルカルパッチョ
NARUTO SEA BREAM CARPACCIO



前菜の盛り合わせ
1P用 ¥980 2P用 ¥1,580
VARIED HORS D'ŒUVRE



チーズと生ハムの
盛り合わせ
1P用 ¥980 2P用 ¥1,580
CHEESE & PROSCIUTTO



合鴨とスモークサーモンのブルスケッタ
ガーリックトーストのオープンサンド
DUCK & SALMON BRUSCHETTA ¥960

TODAY'S MAIN PLATE

画像は盛付例です

シェフが奏でる地産の逸品



数量限定「当店自慢の一皿」
鳴門鯛のパイ包み焼き
¥1,680

焼き上げに約18分を要します、ご理解の程をお願い申し上げます

Baked sea bream in pie wrapper



鳴門鯛のポワレ ¥1,590

渦潮が育んだ真鯛本来の味わいを活かし、基本を大切にした火入れとソースで仕上げた一品です

Pan-fried sea bream



阿波牛サーロインステーキ
¥4,980

黒毛和種特有のバランスの良い肉質をお楽しみ下さい

tokushima wagyu sirloin steak

ごちそうメインプレート

アトランティックサーモンのムニエル
ATLANTIC SALMON MEUNIERE ¥1,390

阿波尾鶏の陶板焼き ¥1,580
TOKUSHIMAS SPECIAL CHICKEN W/BALSAMIC SAUCE

仔羊のポワレ・ローズマリー風味 ¥1,980
PAN-FRIED LAMB W/ROSEMARY FLAVOR

阿波牛サーロインのフォワグラ添え
ロッシェニ風 ¥6,490
TOKUSHIMA WAGYU STEAK W/FOIE-GRAS ROSSINI



合鴨のロースト・オレンジ風味 ¥1,490
ROASTED DUCK W/ORANGE FLAVOR

合鴨の旨みを引き立てる優しいオレンジの香りと爽やかな甘みが広がる一皿です

「お肉は赤」ではなく、鴨は白ワインも好相性です

フォワグラのポワレ松前漬け風味
¥2,980

PAN-FRIED FOIE GRAS W/MATSUMAEZUKE

「前店舗で大変ご好評をいただいた一品です」
YASUNAGA ならではのフォワグラのポワレを
スパークリングワインと共にお楽しみ下さい
※ノンアルコールスパークリングワインにも合います



NOODLE • PIZZA

生パスタ & 生中華麺使用

画像は盛付例です



トリュフとキノコの生パスタ
TRUFFLES & MUSHROOMS PASTA
¥1,280



「食事のメに最適」
蒸し鶏の葱塩仕立て麺
RAMEN IN SALT BROTH
¥880



ピザ マルゲリータ
MARGHERITA PIZZA
¥980



ピザ クワトロフォルマッジ
QUATTRO FORMAGGI PIZZA
¥980

RISOTTO • POTAGE

ごぼうのリゾット ¥880

BURDOCK RISOTTO

本日のスープ ¥780

TODAY'S SOUP

オニオングラタンスープ ¥880

ONION GRATIN SOUP

クラムチャウダースープ ¥980

CLAM CHOWDER SOUP

BREAD • RICE

天然酵母パン & バター ¥450

NATURAL YEAST BREAD & BUTTER

フランスパン & バター ¥380

BAQUETTE & BUTTER

ライス (徳島県産) ¥300

RICE

DESSERT フルーツ添え

大切な日には、花火がついたお祝いデザートプレートをご用意できます。スタッフにお伝えください



デザート盛り合わせ 1P用 ¥980 2P用 ¥1,580

ASSORTED DESSERT

柚子のピール入りシャーベット ¥680

YUZU SHERBET

北海道生乳ジェラートの黒蜜黄粉風味 ¥720

HOKKAIDO VANILLA ICECREAM JAPANESE STYLE

クレムドブリュレ ¥750 CREME DE BRULEE

バスクチーズケーキ ¥820 CHEESE CAKE

ガトーショコラ ¥820 GATEAU CHOCOLAT