

Menu du jour

2019.10.10



フレンチ惣菜盛り合わせ

まずはこれ!!

3種 500円 / 5種 700円

□ 前菜やお惣菜色々

- ◎おかんの味！インカのめざめのポテトサラダ 280円
- ◎かぶとベーコン、ルッコラのピューレ和え 350円
- ローストしたさつま芋の香草ハニーレモン和え 300円
- ほうれん草のバスク風オムレツ 400円
- セロリと鶏ミンチのトマト煮 350円
- クラゲと胡瓜の酢漬け 300円
- 根野菜のトマト煮 ラタトゥイユ仕立て 350円
- 3種のオリーブとドライトマトの盛り合わせ 350円
- 味噌漬け豆腐とブルーチーズ 380円
- 山芋と鶏むね肉のオリーブ、ケッパー、アンチョビマリネ 450円
- ◎ねじりパスタとツナ・アボカドのシーザー風 400円
- キノコとソーセージのマリネ 380円
- 色々お野菜の自家製ピクルス 300円

□ 冷製 肉料理

- ハムの3種盛り合わせ(生ハム、モルタデッラハム、サラミ) 650円
- 鹿児島県産豚ロースの自家製ローストポーク 680円
- 自家製鶏もも肉の燻製 550円

□ カイトおすすめ一品料理

- ◎自家製サーモンマリネ ラヴィゴットドレッシング 480円
- ◎温泉卵の乗った、ニース風サラダ 580円
- ◎赤ワイン漬けにした冷奴 380円
- ◎赤ワインたっぷりで煮込んだ牛筋のドテ煮 680円
- ◎鹿児島県産ポークソーセージ&シュークルート添え アルザス風 580円
- ◎ワカサギのフランス風天ぷら バジルのお塩で 580円
- ◎生ハムとツナのリエット 580円
- ◎フレンチ流豆腐田楽 420円
- ◎里芋と生麩のジャパニーズチックなグラタン 620円

□ 暖かい魚介と肉の料理

- 丸ごと食べれるイワシの香草パン粉焼き 680円
- ホタテ貝柱の胡麻揚げ アイオリソース バジル風味 580円
- 鶏もも肉のプロバンス風煮込み 880円
- イベリコ豚ロースの網焼き バルサミコのソース 1200円

□ メのごはん

- ◎ マグロ生ハムをのせた、フレンチ風出汁茶漬け 420円
- サーモンマリネの洋風押し寿司 ワサビマヨで！ 480円

□ チーズ

- 青カビ/ゴルゴンゾーラ セミハード/グリュイエール
- ウォッシュ/ピエダングロワ ハード/パルミジャーノ
- 白カビ/サンタンドレ 単品 480円 / 3種盛り 600円

□ 食後のデザート

- アーモンドのパルフェ 500円



営業時間 / 17:00 ~ 23:00 (税別表記)
ラストオーダー 22:30頃