

海外では食事に欠かす事のできないパン。

当店ではパンをさらに美味しく召し上がっていただく為に、自家製のディップを造っております。

当店のパンとともに相性の良いディップの数々。お好みのディップをお一人様一つ選び、パンと共に楽しみください。

Basil, pine nuts, and parmesan cheese "Genovese"
バジリコと松の実、パルミジャーノチーズのディップ “ジェノベーゼ”

Tuna, black olive "Tapenade"
ツナ、黒オリーブの南仏風ディップ “タップナード”

Tunisian style "Aioli"
チュニジア風アイオリ

Potato dip "Taramo salsa"
ジャガイモのディップ “タラモ”

Anchovy, olive oil, and garlic "Anchoyade"
アンショワイヤード(アンチョビ、ニンニク、オリーブオイル)

TAPAS / APPETIZER

| | |
|--|-------|
| Jamon iberico bellota(joselito) (50g) ハモン・イベリコ・ベジョータ (Joselito) | 2,900 |
| Chorizo(50g) チョリソー | 1,800 |
| Italian salumi(50g) サラミ | 1,800 |
| 3 kinds of mixed charcutterie plat サラミ&ハムの盛り合わせ | 2,400 |
| Kalamata olive marinated with chili pepper カラマタオリーブのマリネ ペペロンチーノ | 650 |
| Homemade pickles with feta cheese 自家製野菜のピクルスとフェタチーズ | 650 |
| Smoked kingfish with orange and red onion ヒラマサのスモーク オレンジとアーリーレッド | 1,200 |
| Carpaccio of catch of the day fish with caviar 本日入荷の鮮魚のカルパッチョ キャビア添え | 1,200 |
| Romanesco with aglio e olio style ロマネスコ(ブロッコリーの種類)のアーリオオーリオ | 850 |
| Ensaladilla ロシア風ポテトサラダ “エンサラデージャ” | 750 |
| Chicken breast with tuna sauce 若鳥の胸肉のトンナソース | 1,200 |
| Marinated seafood with taboulé mint 魚介類のマリネとタブレーミント風味 | 1,200 |
| Today' s assorted flit with "salsa romesco" 本日のフリットミスト ロメスコソース | 1,300 |
| "Sigara Böreği" with salsa verde モツアレラと松の実、レーズンのシガラボレキ サルサヴェルデ | 1,450 |
| Shrimp ajillo 小海老のアヒージョ | 1,200 |
| Mussel "Marinier" with garlic and tomato ムール貝のマリニエール ガーリック&トマト | 1,600 |
| Frtied scallop with "Kadaif" coriander and tomato salsa 帆立貝のカダイフ コリアンダー(シャンツァイ)入りサルサトマト | 1,300 |
| Fried zucchini with "Tzatziki sauce" ズッキーニのフライ、サジキソース | 850 |
| "Porta Bella" stuffed with chorizo Segovia style チョリソーを詰めたポットベラのセゴビア風 | 950 |

PASTA / RISOTTO

| | |
|--|-------|
| Today's pasta シェフのレシピより本日のパスタ | 1,500 |
| Pescatore 海の恵みとポモドーロのパスタ | 1,800 |
| Gnocchi with shrimp and spinach cream スピナッチクリームと小海老のニョッキ | 1,600 |
| Risotto with seasonal mushroom and "Salsiccia" 季節のキノコとサルシッチャのリゾット | 1,500 |

BREAD

| | |
|--------------------------------|-----|
| 3 kinds of bread パン3種 | 700 |
|--------------------------------|-----|

Please choose one dip from menu below
お好みのディップを1種お選びください。

- ↑ Basil, pine nuts, and parmesan cheese "Genovese"
バジリコと松の実、パルミジャーノチーズのディップ“ジェノベーゼ”
- Tuna, black olive "Tapenade"
ツナ、黒オリーブの南仏風ディップ“タップナード”
- Tunisian style "Aioli"
チュニジア風アイオリ
- Anchovy, olive oil, and garlic "Anchoyade"
アンショワイヤード(アンチョビ、ニンニク、オリーブオイル)
- ↓ Potato dip "Taramo salsa"
ジャガイモのディップ“タラモ”

SALADS

| | |
|---|-------|
| Tuna, anchovy, olive salad Nice style ツナ、アンチョビ、オリーブのニソワーズサラダ | 1,200 |
| Greek salad フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ | 1,100 |
| "Ceviche" style salad with catch of the day 本日の鮮魚のセビチェ仕立てサラダ ガルム風味 | 1,400 |
| Mixed salad of 12 kinds of leaf vegetables 12品目の葉物野菜のサラダ | 1,000 |

Antibes

地中海料理

M e d i t e r r a n e a n C u i s i n e

SEAFOODS

Today's seafood plate

本日のシーフードプレート..... 4,800~

Roasted catch of the day with herbs served with spinach "Keftedesu"

本日入荷の鮮魚のロースト香草風味、ほうれん草のケフテデスを添えて..... 2,800

Grilled fresh lobster with "Aioli sauce" and today's "Gemista"

活オマール海老のグリエ、アイオリソース 本日のイエミスタ 2,800, 1/1 5,200

French style stew with today's seafood and couscous

本日の魚介のブイヤベース仕立て、クスクス添え..... 2,800, 3~4per 5,400

MEATS

Lamb cooked with "Staub cocotte" served with tortilla

仔羊のストウヴココット焼き、ハーブの香り、トルティージャを添えて..... 3,800, 3~4per 6,800

Pork belly confit with honey, balsamic vinegar, and cumin

骨付き豚バラ肉の蜂蜜とバルサミコ酢、クミン風味 ファバーダと共に..... 2,800, 3~4per 5,400

Grilled Angus sirloin beef with roasted potato bravas sauce

アンガス牛のサーロインのグリル、ローストポテトブラバスソース..... 200g~ 4,800

Grilled Marinated chicken leg with "Ras El Hanout" potato puree

ラゼルアノーでマリネした骨付き若鳥の腿肉のグリエ・塩レモン ポテトのピューレ 2,400

DESSERTS

Dessert (Please choose from dessert wagon)

デザートプラッターよりお選びください。

1P
1種 600

2P
2種 900

3P
3種 1,200

Today's sherbet

本日のグラス&ソルベ

1P
1種 300