

Spiral Café

GRAND MENU

15:00-21:00 (Food 20:00 L.O./Drink 20:30 L.O.)

※表記の価格は税込（10%）です。
Price includes tax, japanese yen

TAPAS & ANTIPASTO

鮎のハーブコンフィ 1,500

～蓼（タデ）とグリーンオリーブのタップナードソース～

Herb-Confit Ayu Sweetfish,

Served with Tade and Green Olive Tapenade Sauce

日高四元神威豚（ひだかよんげんかむいとん）使用 1,350

自家製ソーセージ グリル 1P

Grilled house-made sausage with Hidaka Yongen Kamui Pork

焼きパテ・ド・カンパーニュ 1,200

Baked Pâté de Campagne (Country-style Pork Terrine)

夏野菜の温製 1,100

～ペコリーノロマーノチーズがけ～

Warm summer vegetables with pecorino romano cheese

小茄子に挟んだ挽肉（牛、鴨）のカツレツ 1,100

～グリルトマトのソース～

Crispy baby eggplant cutlet stuffed with minced meat

モッツアレラブッフアラのハーブマリネ 1,000

～ミニトマトのカプレーゼ仕立て メルパトースト添え～

Herb-marinated mozzarella di bufala,

cherry tomato caprese, with melba toast

SALAD & SOUP

サラダペイザンヌ（田舎風サラダ） 1,500

“Salade Paysanne” (rustic-style salad) <Steamed chicken, boiled egg,carottes rapées, potatoes, asparagus, marinated mushrooms>

オールグリーンサラダ 1,500

Green salad <Broccoli, asparagus, peas, avocado, green curl lettuce,zucchini, white celery, selvachico>

田舎風ベーコンと10品目野菜のチキンコンソメスープ 1,000

“Soup Paysanne” Chicken consommé soup with bacon and 10 kinds of vegetables

MAIN

さつま鶏と茸のソテー ディアブロバターソース 2,500

Sauteed Satsuma chicken and mushrooms, with butter sauce

鴨もも肉のコンフィ 2,500

Duck thigh confit with warm vegetables

SNACK & OTHER

オリーブとドライトマトのマリネ 800

Marinated olives and sun-dried tomatoes

スモークミックスナッツ 600

Smoked mixed nuts

フライドカマンベール（5P） 950

ラズベリーソース

Fried camembert (5 pieces) with raspberry sauce

全粒粉パン（2P） バター付き 500

Whole wheat bread (2 pieces)

フレンチフライ 青海苔 800

French fries with green seaweed

ランチ、ディナーのご予約のプランはこちら
※お席のみのご予約は受け付けておりません

