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

焼きパテ・ド・カンパーニュ 1,200
Baked Pate de Campagne （Country-style Pork Terrine）

サーモンと4種キノコのマリネディル添え 1,200
Merinated salmon & four varieties of mushrooms,fresh dil

モッツァレラブッファラとミニトマトの温製カプレーゼ メルバトースト添え 1,000
Warm caprese of buffalo mozzarelle and cherry tomatoes with melba toast

茄子のトマトクリームグラタン 1,000
eggplant gratin with tomato cream sauce

ローストパンプキンのサラダ風 850
（ローストパンプキンのドライフルーツ、バニラアイス、アーモンドのせです、混ぜながらお召し上がりください）
Roasted pumpkin salad （roasted pumpkin with dried fruits, vanilla ice cream and toasted almonds. mix together to enjoy.）

しらすのガーリックトースト 800
Garlic toast with whitebait

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

※調理に20～30分ほどかかる場合がございます。メイン料理はラストオーダー30分前までにご注文ください。

さつま鶏モモ肉のキエフ風カツレツ（香草バター詰めカツレツ） 2,500
温野菜とマッシュポテト添え
SATSUMA chicken kiev（ herb butter–stuffed）with seasonal vegetables & mashed potatoes

メカジキ大トロのソテー 温野菜添え 2,500
アンチョビ、ケッパー、フレッシュトマトのブルーノワゼットソース
Swordfish toro sauté, seasonal vegetables, anchovy, capers & fresh tomato beurre noisette sauce

仔牛肩肉のクリーム煮 ポメリーマスタードのフリカッセ仕立て 温野菜添え 2,500
Veal shoulder fricassée with pommery mustard cream sauce, seasonal vegetables

合鴨ロース肉の低温ロースト 温野菜添え グリーンマスタードソース 2,500
Roasted muscovy duck breast, seasonal vegetables & green mustard sauce

SNACK & OTHER

オリーブとドライトマトのマリネ 800
Marinated olives and sun-dried tomatoes

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

フレンチフライ 青海苔 800
French fries with green seaweed

スモークミックスナッツ 600
Smoked mixed nuts

全粒粉パン（２P） バター付き 500
Whole wheat bread (2 pieces)

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