

**CYRRY & RICE**

10種類の野菜を使ったベジタブルカレー <small>(小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)</small>	¥ 1,650
低温調理したチキンカレー <small>(小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)</small>	¥ 1,750
牛フィレ肉のビーフカレー <small>(小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、りんご、バナナ)</small>	¥ 2,500
沖縄県産ロイヤルポークのカツカレー <small>(小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、豚肉、りんご、バナナ)</small>	¥ 2,550
オマール海老と白身魚のシーフードカレー <small>(小麦、乳製品、牛肉、鶏肉、甲殻類、魚介類、りんご、バナナ)</small>	¥ 2,700

**PASTA**

チェリートマトとモッツァレラチーズのトマトソース、バジル風味　～スパゲティ～ <small>(小麦、乳製品)</small>	¥ 1,650
5種の茸とベーコンのペペロンチーノ　～スパゲティ～ <small>(小麦、豚肉)</small>	¥ 1,650
冬野菜とミートソースのラザニア <small>(小麦、乳製品、牛肉)</small>	¥ 1,750
サーモンとほうれん草のゴルゴンゾーラソース　～タリアテッレ～ <small>(小麦、乳製品、卵)</small>	¥ 1,870
オマール海老、魚介と彩り野菜のトマトクリームソース　～タリアテッレ～ <small>(甲殻類、魚介類、小麦、乳製品、卵)</small>	¥ 2,200

**MEAT & FISH**

鯿と冬野菜のカルトッチョ <small>(小麦、魚介)</small>	¥ 2,200
富士山サーモンのクレープ包み焼き、モルネソースのグラチネ <small>(小麦、甲殻類、魚介類)</small>	¥ 2,750
鶏もも肉のデミグラス煮込み、ノルマンディー風 <small>(鶏肉、林檎、小麦粉、乳製品)</small>	¥ 2,200
ハーブマリネした鴨のロースト、2種のマスタードとベリーの赤ワインソース <small>(鶏肉)</small>	¥ 2,750
牛ヒレ肉とフォワグラのロッシーニ、ペリグーソース <small>(牛肉、乳製品)</small>	¥ 3,300

**SOUP**

本日のスープ　　（スタッフにお尋ねください） <small>(乳製品)</small>	¥ 880
--	-------

**SIDE DISH**

ミニサラダ	¥ 440
トスサラダ(2～3人前)	¥ 1,200
シーザーサラダ(2～3人前) <small>(小麦、大豆、りんご、卵、乳製品)</small>	¥ 1,400
パン・バター <small>(小麦、乳製品)</small> 又は　ライス	¥ 440

**DESSERT**

本日のデザート　　（スタッフにお尋ねください） <small>(小麦、乳製品、卵)</small>	¥ 880
--	-------