



## Entrée/ TAPAS

冷前菜・タパス

3、4皿をお楽しみいただくのがオススメです。

フレンチタパス盛り合わせ	1,500
キャロットラペサラダ ナッツの香り	700
季節のフルーツ白和え	900
葉っぱのサラダ タスマニアマスタードドレッシング	1,300
季節の野菜 おまかせの調理法 Ask	1,600~
ミキュイにしたマグロの南仏マリネ	1,650
スープ・ガルビュール バスク地方の郷土料理 お野菜とお豆と生ハムのスープ	1,550
シャルキュトリー盛り合わせ Ask	1,650~
・自家製パテドカンパーニュ ・バスク ピエールオテイザさんのサラミチョリソーなど	

価格は全て税込表示です。

## Entrée Chaudes

お魚・お肉の温菜

グージョネット お魚のハーブフライ	1,600
羊のラビオリ	1,650
フロマージュ ド テット 豚の頭・コラーゲンたっぷりの煮凝り	1,950

## Poissons / Viandes

主菜

メインディッシュはお2名様でお取り分けできます。人数に合わせて量を調整させていただきます。

ハニーローストポーク ピペラード添え	2,850
NZワカヌイ産 乳飲仔羊のロースト	3,400
軍鶏と海老のバロティエヌ	3,300
和牛頬肉の赤ワイン煮込み	3,000
パイ包焼き -AXOA”豚肉と甘長とうの煮込み”を詰めて-	3,200
パン	250

価格は全て税込表示です。

## 〆もの

最後の一品に

お米、Pasta、麺、スープものなど…  
そのときだけのメニュー Ask 1,400~

## Desserts / Fromage

デザート&フロマージュ

レザーウッドハニーとフロマージュブラン 900~

濃厚ガトーショコラ ミキュイ

季節のフルーツジュレ

プチプリンアラモード

季節のタルト

お酒と合わせて……

フロマージュ 数種ご用意がございます。Ask

価格は全て税込表示です。

## Wine & Beverage

グラスワイン・その他お飲み物

### Glass wine

Eme特製ハーブワイン ドライの白ワインベースにハーブの香りを移したオリジナルワイン	950
スパークリング	1000~
白	900~
赤	900~
日本のお酒 日本酒、日本ワイン、日本GINなど 各種、数種類のご用意があります。	900~
Eme特製 シトロンボール ウイスキーと凍らせたレモンを特製ソーダ水で。	950~

### Beer

___ クラフトビール 330ml	900~
JPN ハートランド 330ml	850

### Other alcohol

ブランデー／マール／グラッパ／ウイスキー TASMANIA クラフト GIN／リキュールなど その他、食前酒、食後酒のご用意もございます。	Ask
---	-----

## Water

サンペリグリーノ (発泡) 750ml 990

富士ミネラル 780ml 880

## Soft Drink

100% オレンジジュース 660

ジンジャーエールドライ 660

アップルタイザー 770

シュラブ スパイスボタニカルヴィネガードリンク 880

コーヒー Hot / Cold 660

紅茶 Hot / Cold 660

ハーブティー 660

台湾烏龍茶 770