

ディナーをチョッピリお得に色々楽しむなら!

## 料理が選べるディナーコース

¥4,100

<冷たい前菜>

・自家製スモークサーモンと野菜のテリーヌ

< 選べるお料理 >

・アラカルトメニューより

お好みのお料理を4品お選びください

\* 選べる品数は1テーブル単位でお願いします。

\* 一部のお料理には差額がございます。

コースのお客様限定で2時間の  
フリードリンクもご用意 + ¥2,200  
(L.Oはスタートより90分後)

<冷製前菜・Appetizer>

・自家製スモークサーモンと  
野菜のテリーヌ ¥1,480  
Salmon and seasonal vegetables terrine

・彩やか! シェフ渾身のお任せ前菜4種盛 ¥2,200  
Today's 4kinds of appetizer

パン料金としてお一人様¥500いただいております。

I have one person ¥500 as bread prices.

追加: 自家製フォカッチャ ¥200 Added: Homemade focaccia ¥200

## <アラカルトメニュー・A la carte>

### ～ Ate フレンチ ～

イタリアン・フレンチが両方楽しめる当店の前菜は  
フレンチ技巧凝らした料理をご用意しています

<冷製前菜・Appetizer>

・生ハムで巻いた ¥980  
カジキマグロとポテトのテリーヌ  
Rolled law ham, tuna and potato salad

・ガスパチョ トマトの冷製スープ ¥980  
タコのマリネ添え  
Chilled tomato soup with marinated octopus

<温製前菜・Appetizer>

・鯖と里芋のオープンロースト ¥980  
あめ色玉ネギのソース  
Warmed Sea mackrel and taro terrine

・海老とスルメイカの温かいパテ ¥980  
ハーブの香り  
Prawn and squid patty

・鮎のロースト ¥1,280  
白いんげん豆のラグー添え  
Roasted sweetfish with braised beans

コース差額  
(1名様) + ¥200

< 魚料理・Fish dish >

ビストリア名物!

- ・鮮魚の贅沢ブイヤベース  
Bouillabaisse, seasonal seafood  
コース差額 ¥2,980  
(1名様) + ¥800
- ・真鯛のグリル  
赤玉ねぎとリンゴのヴィネグレット  
Grilled snapper, seasonal sauce ¥1,700
- ・サーモンとクリームチーズの春巻  
アーモンドのソース  
French spring roll, salmon and cream cheese with tomato and almond sauce ¥1,500
- ・本日のお魚ハーブカツレットと  
大根のアラビアータ  
Today's shellfish herb cutlet with Japanese radish  
コース差額 ¥1,900  
(1名様) + ¥200
- ・アワビのパイ包み焼き  
Lapped pie, oysters and mushrooms  
コース差額 ¥3,300  
(1名様) + ¥1,000

< 肉料理・Meat dish >

- ・若鶏もも肉の白ワイン煮  
ローズマリーとカレーの香り  
Roasted chicken, rosemary sauce ¥1,900
- ・豚ロース肉のロースト  
赤ワイン風味のキャラメルソース  
Roasted pork, green bell pepper sauce  
コース差額 ¥2,100  
(1名様) + ¥200
- ・黒毛和牛のロースト  
赤ワインとアプリコットの2種ソース  
Grilled Japanese beef red wine sauce  
コース差額 ¥2,700  
(1名様) + ¥500

< パスタ リゾット料理・Pasta Risotto dish >

今日食べるべき!

- ・手作り生パスタ オマール海老の濃厚ペスカトーレ  
Handmade fresh pasta, pescatore of omar  
コース差額 ¥2,980  
(1名様) + ¥800
- ・手作り生パスタ 鰯と旬野菜のオイルソース  
Handmade fresh pasta, sardine and vegetables oil sauce ¥1,500

1日5食限定!

- ・シェフの閃き!旬食材の特選パスタ  
Chef's recommend seasonal pasta  
コース差額 ¥1,800~  
(1名様) + ¥300
- ・魚介のサフランリゾット  
Handmade fresh pasta, shellfish pescatore  
コース差額 ¥1,700  
(1名様) + ¥200

< デザート・Dessert >

- ・自家製ティラミス  
Homemade Titamis ¥500
- ・季節のシャーベット  
Seasonal sorbets ¥500
- ・コーヒー又は紅茶 ¥500