

ようこそ、屋根裏のパリ食堂へ

テーブルチャージ350円を頂戴しております。

Omakase

Short Course

ショートコース

- 6品のコース 5,000
- ・アペタイザー 2種
- ・季節のカルパッチョ
- ・本日の温菜
- ・選べるメイン
- ・デザート

人気の定番料理と、旬の味覚を織り交ぜた
お得な「ショートコース」をご用意しております。
軽めの内容ですので、お好みでアラカルトを
組み合わせるのもおすすめです。
お料理選びに迷われた際は、
ぜひ「ショートコース」をお試しください！

Quick Serve

すぐにご提供できます

乾杯前に1~2皿頼むのが
おすすめです！

<i>Purple potato salad</i> パニプリペペド	980
<i>Mixed nuts</i> ミックスナッツ	700
<i>Assorted olives</i> オリーブ盛り	700
<i>Paris's Riette</i> パリ食堂のリエット	950
<i>Assorted prosciutto</i> 生ハム盛り	1,100
<i>Two kinds of cheese platter</i> チーズ2種盛り合わせ	1,300



Stracciatella cheese and prosciutto with seasonal fruits
ストラッチャテッラチーズ 生ハム 季節のフルーツ 1,580
ストラッチャテッラチーズはブラッタチーズの中身。鎌倉で作ってる特製チーズ。

Horse carpaccio, Tagliata style
馬刺しのカルパッチョ タリアータ風 1,300

Today's carpaccio
カツオのカルパッチョ 1,300
焼きナスのソースを使っております。



冷たい前菜

Appetizer

温かい前菜

Hot Dish



Sautéed spear squid and treviso with butter, served with mashed potatoes
ヤリイカとトレビスのバターソテー 1,800
ピーブのマッシュポテトを添えて

Today's cheese omelette
本日のチーズオムレツ 1,800
海鮮も使ったオムレツです。
内容についてはスタッフにお伺いください



数量限定のプラターチーズもございます。
詳細はスタッフにお尋ねください。

みんな大好き揚げ物 Deep Fried

<i>Haruto Kintoki sweet potato fries</i>	なると金時フライドポテト	980
<i>Fried oysters (2 pieces) with homemade tartar sauce</i>	自家製タルタルソースのカキフライ(2ヶ)	880
<i>Battered hairtail (benier style)</i>	太刀魚のベニエ	1,100
<i>Parmesan seaweed fritter</i>	ソフトシェルシュリンプの磯辺揚げ	1,300



お肉揃えています

Main



<i>Grilled beef skirt steak</i>	牛肉のカルボナード	3,200
ビールで煮込んだ寒い季節にぴったりの煮込み料理です		
<i>Pan seared duck with apple sauce</i>	鴨のポワレ ごぼう 秋荀のソース	3,500
りんごのクレームブリュレ		
<i>Grilled Mich chicken with gorgonzola sauce</i>	美桜鶏のグリル ゴルゴンゾーラソース	2,800
<i>Grilled beef skirt steak</i>	牛ハラミのグリルステーキ	3,200

締めの一皿

Risotto

<i>Crab bisque risotto with salmon roe</i>	カニといくらのビスクリゾット	1,600
<i>Three cheese risotto</i>		
4種のチーズリゾット	1,400	
<i>Assorted Mushroom Risotto</i>		
色々きのこのリゾット	1,400	



アラカルトのおすすめの注文(2名様)

お料理をお待ちの間は、スピードメニューでのスタートがおすすめです。

冷菜と温菜からそれぞれ一品ずつお選びください。メインはお好きな一皿をチョイスし、締めにはリゾットをシェアするのがちょうどいいボリューム感。少し余裕があれば、デザートも是非！

デザート

<i>Mascarpone & vanilla ice cream with shiny muscat</i>	マスカルポーネ&バニラアイス	800
シャインマスカットをのせたアイスクリーム		
<i>Creme Brulee with apple</i>	りんごのクレームブリュレ	1,100
<i>Compote pear with Caramel icecream</i>		
洋梨のコンポート	キャラメルアイス	1,200



シェフについて(Masa)

見た目はちょっと強面。
でも中身はとことん優しい人。
寿司職人に間違われがちですが、
実は星付きフレンチ出身。
気軽に声かけてください。
腕は本格です。



Alcohol

<i>Heartland Beer (bottle)</i>		
ハートランド小瓶		750
<i>Craft beers (various selections)</i>		
クラフトビール 各種		1200
<i>Natural wines (various selections)</i>		
ナチュールワイン グラス 白、赤		880～
<i>Homemade plum wine (served with soda or water)</i>		
自家製梅酒 (ソーダ、水割り)		800
<i>Jasmine or roasted green tea gin & tonic</i>		
ジントニック (ジャスミン茶 or ほうじ茶)		880
<i>Highball</i>		
ハイボール		880
<i>Lemon sour</i>		
レモンサワー		880
<i>Matcha and white grape cocktail</i>		
抹茶と白ブドウのカクテル		1,000
<i>Dark cherry cocktail</i>		
ダークチェリーのカクテル		1,000
<i>La France pear & grapefruit cocktail</i>		
ラ・フランス&グレープフルーツのカクテル		1,500

ボトルワインございます（飲む方は割安です！）

店員がご案内しますので、お声がけください。

Non-Alcohol

<i>Australian white grape juice (Gruener Veltliner)</i>		
白ぶどうジュース(グリューナーベルトリーナー)		880
<i>Australian red grape juice (Zweigelt)</i>		
赤ぶどうジュース(ツヴァイグルト)		880
<i>Mineral water - San Pellegrino 500ml</i>		
ミネラルウォーター サンペレグリノ 500ml		1,000
<i>Black tea</i>		
紅茶		580
<i>Iced coffee</i>		
アイスコーヒー		580
<i>Tonic water</i>		
トニックウォーター		580