

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！

Purple potato salad

パニプリペド

980

Mixed nuts

ミックスナッツ

700

Assorted olives

オリーブ盛り

700

Paris's Riette

パリ食堂のリエット

950

Assorted prosciutto

生ハム盛り

1,100

Two kinds of cheese platter

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ーチーズの中身。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

Sauteed spear squid and treviso with butter, served with mashed potatoes

イカとトレビスのバターソテー

1,800

ピーズ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



数量限定のブラッ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>Naruto Kintoki sweet potato fries</i> さつまいもフライドポテト	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 haitail (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



お肉揃えてます

Main

メインのご提供は30分ほどお時間がかかりますので
早めのご注文をお勧めしております。

<i>Grilled beef skirt steak</i> 牛ホホ肉の赤ワイン煮	3,200
<i>Pan-seared duck with apple sauce</i> 鴨のポワレ ごぼう 秋茜のソース	3,500
<i>Grilled Miso 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



デザート

Dessert

<i>Mascarpone & vanilla ice cream with shine 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>Crème Brûlée with apple</i> りんごのクレームブリュレ	1,100
<i>Compoate pear with Caramel wecream</i> 洋梨のコンポート キャラメルアイス	1,200



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例(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程チョイス。
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！

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。



お酒

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> ナチュラルワイン 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 soup</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（沢山飲む方は割安です！）

店員がご案内しますので、お声がけください。

ノンアルコール

Non-Alcohol

<i>Australian white grape juice (Gruner Veltliner)</i> 白ぶどうジュース（グリューナーベルトリナー）	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

屋根裏のパリ食堂

GOOGLE MAPのレビューをお願いします!



レビューを書いていただいたら、
ドリンク1杯サービスいたします!

★レビュー後にスタッフに
お声がけください。