

## RECOMMENDED DRINKS

Wine Set / ワインセット	2GLASS	3GLASS
弊店がイタリアから直輸入した、ここでしか味わえないワインを お好きな組み合わせで心ゆくまでお楽しみください。	2,000	2,700

### ALCOHOL

Strawberry Bellini / あまおう苺のベリーニ	1,300
スパークリングワインに福岡県産「あまおういちご」と、フランスの老舗紅茶店マリアージュフレールの「マルコポーロルージュ」を合わせた、すっきりとした甘みが愉しめるカクテル。	

### NON ALCOHOL

Kombucha made by KBT / クラフトコンブチャ	1,000
お茶を発酵させて造る、植物性由来のドリンク「コンブチャ」。 りんご酢のようなさわやかな酸味と、鼻に抜けるさわやかなお茶の香りが特徴。	

下記2種類の中からお選びください

- Sencha / 煎茶
- Holy Basil / ホーリーバジル

“AMAOU” Strawberry x Chai x Ginger	1,000
あまおう x チャイ x ジンジャー	

## ALCOHOL

### BUBBLES

Champagne MANDOIS Brut Origine	GLASS	BOTTLE
マンドワ ブリュット オリジン	1,800	13,000
ASTORIA Casa Spumante Brut		
アストリア カーサ スプマンテ ブリュット	1,000	6,500

### TODAY'S WINE

Today's recommended wine selected by the sommelier.	GLASS
Please ask our staff.	1,300~
ソムリエが選んだ本日のおすすめワインをお楽しみいただけます。 詳細はスタッフにお尋ねください。	

### WHITE

ASTORIA Tramontole Chardonnay	GLASS	CARAFE
アストリア ترامントーレ シャルドネ	1,300	3,700
Fontevécchia Verdicchio		
フォンテベッキア ヴェルディッキオ	1,500	4,300
d'Arenberg Viognier Marsanne		
ダーレンベルグ ヴィオニエ・マルサンヌ	1,600	4,600

### RED

ASTORIA Pinot Nero	GLASS	CARAFE
アストリア ピノ・ネロ	1,300	3,700
d'Arenberg d'Arry's Original Grenache Shiraz		
ダーレンベルグ ダリーズ オリジナル グルナッシュ・シラーズ	1,600	4,600
Masanobu Tazaki Zweigelt & Pinot Noir		
葡萄作りの匠 田崎正伸 ツヴァイゲルト&ピノノワール	1,700	4,900

### BEER

Hoegaarden White ( 330ML )	
ヒューガルデン ホワイト	1,100
The Premium Malt's	
ザ・プレミアムモルツ〈香る〉エール	900

## NON ALCOHOL

### WINE & BEER

Non Alcoholic Sparkling Wine	
ノンアルコール スパークリングワイン	1,000
Homemade Non Alcoholic Wine (White or Red)	
自家製ノンアルコールワイン 白 / 赤	1,000
Non Alcoholic Beer Clausthaler	
ノンアルコールビール クラウスターラー	900

※他にもソフトドリンクを数種類ご用意しております。スタッフにお尋ねください。

## LA MAISON COURSE

4500

### AMUSE

Mushroom Consomme with Roasted Chestnut

茸のコンソメ “甘栗”

### COLD APPETIZER

Bonito and Lotus Root Salad

高知県産 龍馬鰹と宮本兄弟蓮根のサラダ

### HOT APPETIZER

Onion Gratin

オニオングラタン

### MAIN

PLEASE CHOOSE ONE MAIN DISH BELOW  
下記からお好みのメインをお選びください。

- Battered Swordfish with White Wine Sauce topped with Turnip Salad  
メカジキのベニエ ヴァンブランソース 柚子胡椒と蕪のサラダ
- Chicken Leg Confit with Carrot and Orange Puree topped with “OME Farm” Green Salad  
骨付き鶏もも肉のコンフィ 人参とオレンジのピューレ 青梅ファームのサラダ
- Slow Cooked Beef Cheek in Red Wine with Sauteed Spinach (+1,000)  
牛頬肉の赤ワイン煮込み 縮みほうれん草のソテー (+1,000)
- Roasted Japanese Beef topped with Turnip Risotto and Fried Taro (+1,800)  
群馬県産 赤城和牛のロティ 蕪のリゾットと里芋のフリット (+1,800)

### DESSERT

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT BELOW  
下記からお好みのデザートをお選びください。

• Apple Mousse Glacée  
完熟林檎のムースグラッセ

• “Basque Style” Cheese Cake  
バスクチーズケーキ

Coffee / Tea / “Mariage Freres” Tea (+300)  
コーヒー / 紅茶 / マリアージュフレール (+300)

If you have any food allergies or intolerances,  
please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。

All prices include tax.10% Service charge will be added to your bill.  
表示価格は既に税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。



LAMAIKONHIDI.BARNAPOLEON