



DINNER

17:00-23:30



THE FRAME コース



厳選チーズのカプレーゼ



豚肉のラグー

THE FRAME コース (要予約前日まで)
前菜・サラダ・メイン・パスタ・デザート

¥10,000

おまかせコース (要予約 2 日前まで)
内容はカスタムできます。

¥15,000～

appetizer

スモークミックスナッツ	¥900
ピクルス盛り合わせ	¥1,200
シャルキュトリ all handmade by good aging store	¥2,500
シャンピニオンソテー	¥1,500
厳選チーズのカプレーゼ	¥1,400
鮮魚のカルパッチョ	¥1,800
鰯の香草パン粉焼き	¥1,600
和牛のリエット	¥1,500
鮮魚のフリット	¥1,500

main

特選 和牛のグリル	¥4,200
旬魚のポワレ	¥2,800
プーレ ア・ラムタルド 鶏もも煮込み	¥2,800
本日のジビエ	¥3,500
マルセイユスタイル 海老のブイヤベース	¥3,200
豚肉のラグー	¥2,400

noodle / rice

日替わりパスタ	¥2,000
自家製ボロネーゼ	¥2,200
おにぎり	¥1,500
蕎麦	¥1,800

価格は全て税別 (ディナーはサービス料別途 10%)