

CAFE & BRASSERIE

OLIO

Coffee コーヒー

ブレンドコーヒー	Blended coffee	¥480
アメリカンコーヒー	American coffee	¥480
アイスコーヒー	Iced coffee	¥480
カフェラテ (ホット/アイス)	Cafe latte (Hot or Iced)	¥550
カフェモカ (ホット/アイス)	Cafe mocha (Hot or Iced)	¥600
キャラメルラテ (ホット/アイス)	Caramel latte (Hot or Iced)	¥600
シナモンラテ (ホット/アイス)	Cinnamon latte (Hot or Iced)	¥600

Tea 紅茶/お茶

紅茶 (ホット/アイス)	Tea (Hot or Iced)	¥480
ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)	Royal milk tea (Hot or Iced)	¥550
キャラメルロイヤルミルクティー (ホット/アイス)	Caramel Royal milk tea (Hot or Iced)	¥600
ウーロン茶 (ホット/アイス)	Oolong tea (Hot or Iced)	¥480
ジャスミンティー (ホット/アイス)	Jasmine tea (Hot or Iced)	¥480

Soft Drinks ソフトドリンクス

オレンジジュース	Orange juice	¥550
グレープフルーツジュース	Grape fruit juice	¥550
ジンジャーエール	Ginger ale	¥550
ペプシコーラ	Pepsi-Cola	¥550
オレンジーナ	Orangina	¥550
ペリエ	Perrie	¥550
オールフリー (ノンアルコールビール)	Alcohol-free beer	¥550

※お会計時、別途消費税(8%)が加算されます。
Tax will be added 8%.



Draft Beer 生ビール

サントリー ザ・プレミアム・モルツ ¥300
Suntory The Premium Malt's

ALCOHOL-FREE BEER ノンアルコールビール

オールフリー (アルコール 0.00%) All-Free (Alcohol 0.00%) ¥550

Highball ハイボール

角ハイボール (レモン×ソーダ) Kaku Highball (Lemon×Soda) ¥300

ビームハイボール (ソーダ) Jim Beam Highball (Soda) ¥500

メーカーズクラフトハイボール (オレンジピール×ソーダ) Maker's Craft Highball (Orange peel×Soda) ¥600

Whisky ウイスキー

角 Kaku Kaku ¥500

ワイルドターキー (バーボン) Wild Turkey (Bourbon) ¥500

メーカーズマーク (バーボン) Maker's Mark (Bourbon) ¥600

山崎 (シングルモルト) Yamazaki (Single malt) ¥880

白州 (シングルモルト) Hakushu (Single malt) ¥880

ボウモア12年 (スモーキーモルト) Bowmore 12years (Smokymalt) ¥850

マッカラン12年 (シングルモルト) Macallan 12years (Single malt) ¥1,000

Brandy ブランデー

クルボアジェ V.S.O.P Courvoisier V.S.O.P ¥900

Cocktail カクテル

all ¥600

ジントニック Gin Tonic カンパリオレンジ Campari Orange

モスコミュール Moscow Mule スプモーニ Supmoni

カルーアミルク Kahlua Milk テキーラサンライズ Tequila Sunrise

カシスソーダ Cassis Soda ファジーネーブル Fuzzy Navel

Plum wine 梅酒

山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 ¥600
Plum liqueur matured in the toasted cask in YAMAZAKI

※アルコール類のご注文の際、お通し(2品)代として¥500いただきます。
In case you order alcoholic drink, ¥500 will be charged for first appetizer.



House wine ハウスワイン

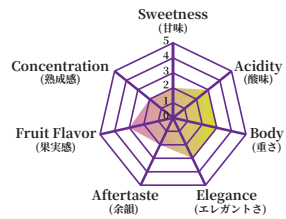
カステル カンプラス (赤、白)
Castel Cambras (Red, White)

グラス
Glass ¥500

デキャンタ
Decanter (500ml) ¥1,800

ボトル
Bottle ¥2,500

Wine Chart

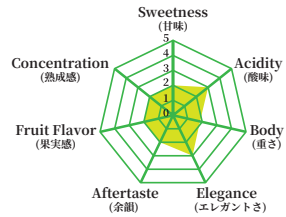


Sparkling wine スパークリングワイン

デュックド パリ ブリュット (辛口)
Duc de Paris Brut

グラス
Glass ¥600

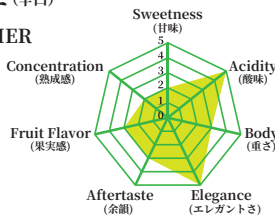
ボトル
Bottle ¥2,800



Champagne シャンパン

ローラン・ペリエ (辛口)
LAURENT-PERRIER

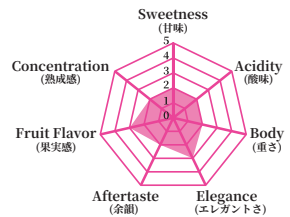
¥9,600



Rose [France] ロゼ

ダンジュ ロゼ
バユオー

Rose d'Anjou
Bahaud
¥3,800

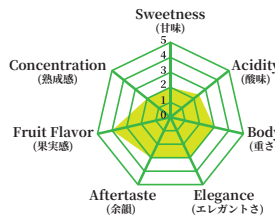


White wine [France] 白ワイン

シャルドネ
フォルタン ①

CHARDONNAY
FORTANT

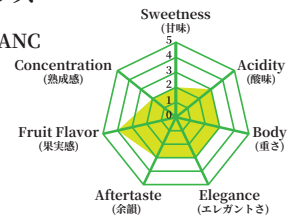
¥2,600



ソーヴィニヨン・ブラン
メゾン デプリンス ②

SAUVIGNON BLANC
Maison des Princes

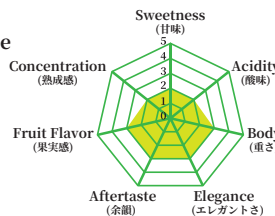
¥3,200



ラフォン フランセーズ ③

La Font Francaise
A.O.C.Languedoc

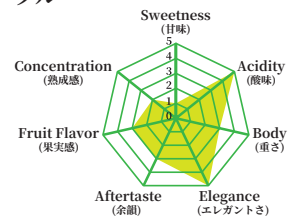
¥2,600



シャブリ
ウィリアム フェーブ ④

Chablis
William Fèvre

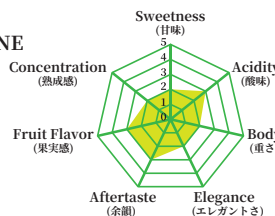
¥5,000



コート デュロース
ラ シャス ⑤

COTES-DU-RHONE
LA CHASSE

¥3,500



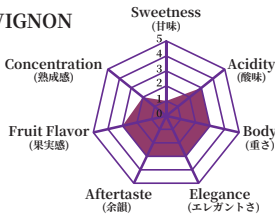
Red wine [France] ホワイン

カベルネ・ソーヴィニヨン フォルタン (ミディアム)

①

CABERNET-SAUVIGNON
FORTANT

¥2,800



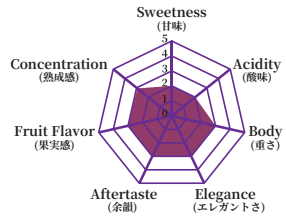
メルロー

②

B&G (ミディアム)

MERLOT
BARTON&GUESTIER

¥3,200

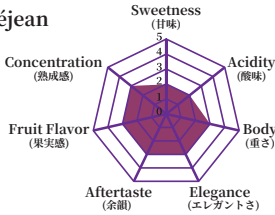


シャトーセル・メジヤン (ミディアム)

③

Chateau Serre Méjean

¥2,600

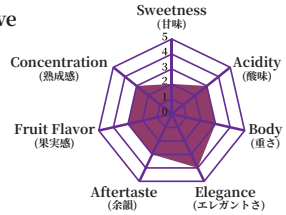


ボルドー レゼルブ (ミディアム)

④

Bordeaux Réserve

¥3,800

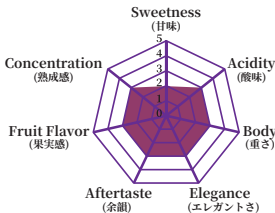


メドック レゼルブ (ミディアム)

⑤

Médoc Réserve

¥4,800

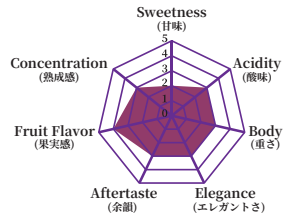


サンテミリオン カルベ (フルボディ)

⑥

Saint-Emilion
Calvet

¥4900

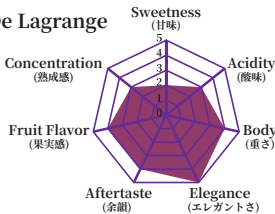


ルオー メドック ドラグランジュ (ミディアム)

⑦

Le Haut Médoc De Lagrange

¥7,600

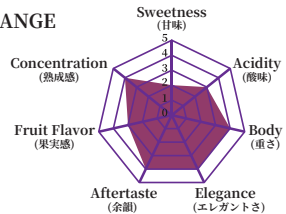


シャトー ラグランジュ (フルボディ)

⑧

CHATEAU LAGRANGE

¥12,000

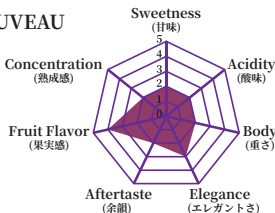


ボジョレー ジョルジュ デュブッフ (ライト)

⑨

BEAUJOLAIS NOUVEAU
GEORGES DUBOEUF

¥2,800

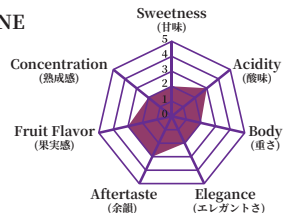


コートデュローヌ ラシャス (ミディアム)

⑩

COTES-DU-RHONE
LA CHASSE

¥3,200

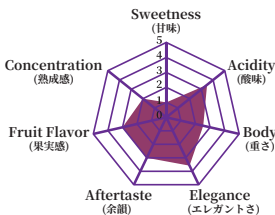


ピノ・ノワール スクレドリュネス (ミディアム)

⑪

PINOT NOIR
SECRET DE LUNÈS

¥4,200

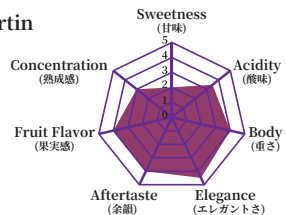


ジュヴレシャンベルタン ブシャール (フルボディ)

⑫

Gevrey-Chambertin
Bouchard

¥9,750



O10のこだわり卵のお薦め料理



大分県の卵の郷から採卵したての新鮮なこだわり卵を直送してもらい使用しています。

「お子様にも安心して食べていただくために、最高のこだわり飼料で親鶏を飼育した卵です」

こだわりポイント～その①～

黄身は鶏に赤パプリカを与え鮮やかなオレンジ色が特徴。



こだわりポイント～その②～

卵白は乳酸菌や海藻粉末を与えることで鶏の腸内細菌を活発にさせ臭みの無い卵に仕上げています。

こだわりポイント～その③～

卵殻は殻を強くするためにカニの殻・カルシウムを与え鶏のストレスを緩和させ、体調の良い状態を保ちます。



食べたときにコクと旨みが口一杯に広がります。どうぞご賞味ください。

Eggs 卵料理

ピンク・デビルエッグ野菜チップ添え	Pink Devil's Egg with Vegetable Chips	¥680
本日のデビルエッグ2種	Devil's Egg of the Day (2 Kinds)	¥680
こだわり卵の極上オムレツ (プレーン)	Plain Omelette with Selected Eggs	¥1,280
本日のこだわり卵の極上オムレツ	Special Omelette of the Day with Selected Eggs	¥1,580



ラクレット



ラクレットとはフランス語で「削るもの」「引っかくもの」を意味します。
チーズの断面を直火で温め、溶けたところをナイフなどで削いで野菜やお肉に絡めて食べます。

フランスではサヴォア地方などの伝統料理の1つです。

こだわりの新鮮野菜か、お肉料理と一緒に味わってください。

※注文を受けてからラクレットチーズを溶かしますので、少々お時間がかかる場合もございます。ご了承くださいませ。

Raclette ラクレット

お肉料理ラクレット	Meat Raclette	¥1,980
野菜料理ラクレット	Vegetable Raclette	¥1,800
追加ラクレット	Additional Raclette	¥980

※お会計時、別途消費税(8%)が加算されます。
Tax will be added 8%.



Snacks おつまみ

ミックスナッツ	Mixed Nuts	¥350
オリーブマリネ	Marinated Olives	¥400
ピクルス	Pickles	¥400
レーズンバター (メルバトースト添え)	Raisin Butter (with Melba Toast)	¥400
ドライフルーツミックス	Mixed Dried Fruits	¥400
クラッシュハードチーズ	Crushed Hard Cheese	¥500

Cold Appetizer 冷菜

サンピエールのエスカベッシュ	Saint-Pierre Escabeche	¥750
炙り鴨のスマークレフォールソース	Smoked & Roasted Duck with Horseradish Sauce	¥800
田舎風テリーヌ	Pate de Campagne	¥1,200
サーモンマリネディル風味	Marinated Salmon with Dill	¥1,500

Prosciutto 生ハム

イタリア産サンダニエール	San Daniele, Italy	¥1,000
スペイン産ハモンセラノ	Jamon Serrano, Spain	¥1,250

Cheese チーズ

チーズ盛り合わせ (3種)	Assorted Cheese (3kinds)	¥1,250
---------------	--------------------------	--------

Skillet Specials スキレット料理

ラタトゥイユグラタン	Ratatouille Gratin	¥500
アッシュェパルマンティエ	Hachis Parmentier	¥800
プリプリ海老のアヒージョ (バケット付)	Shrimp Ajillo (served with Baguette)	¥850
ベーコンと舞茸のアヒージョ	Bacon and Maitake Mushroom Ajillo	¥850
豚バラ肉のカスレ	Pork Cassoulet	¥1,500

Salad サラダ

ロメインレタスのシーザーサラダ	Romaine Lettuce Caesar's Salad	¥750
ニース風サラダ	Nicoise-style Salad	¥850
スマークサーモンサラダ	Smoked Salmon Salad	¥1,000

※お会計時、別途消費税(8%)が加算されます。
Tax will be added 8%.



Fries 揚げ物

ローズマリー風味チキンフリット	Rosemary Flavored Chicken Fritter	¥750
白身魚のフリット&ポテトフリット (モルトビネガーを添えて)	Fish & Chips (with Malt Vinegar)	¥850
ポテトフリットトリュフ風味	Truffle Flavored Potato Fritter	¥500

Bread パン

バケット	Baguette	¥300
ガーリックバケット	Garlic Baguette	¥350
クロックムッシュ	Croque Monsieur	¥700
クロックマダム	Croque Madame	¥800

Warm Appetizer 温菜

キッシュロレーヌ	Quiche Lorraine	¥750
本日のキッシュ	Quiche of the Day	¥800
フォアグラソテーバルサミソース	Sauteed Foie Gras with Balsamic Sauce	¥1,500

Mussels ムール貝

ムール貝マリニエール	Mussels Braised in White Wine	¥1,400
ムール貝プロバンス風	Province-style Mussels	¥1,500

Meat dish 肉料理

バベットステーキ赤ワインソース	Bavette Steak with Red Wine Sauce	¥1,800
プーサン香草焼き	Herb Grilled Poussin	¥1,800
牛頬肉のブルギニョン風	Burgundy-style Beef Cheek Meat	¥2,000
ビーフステーキ・フライドポテト添え	Beef Steak with Fried Potatos	¥2,200
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ	Beef Fillet and Foie Gras Rossini	¥2,500

Desserts デザート

濃厚クレームブリュレ	Crème Brulee	¥500
フォンダンショコラバニラアイス添え	Fondant Chocolat with Vanilla Icecream	¥700
大人のティラミス	Tiramisu	¥600
季節のミルフィーユ	Seasonal Millefeuille	¥800

