

Coffee コーヒー

ブレンドコーヒー	Blended Coffee	¥580
アメリカンコーヒー	American Coffee	¥580
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥580
エスプレッソ	Espresso	¥580
カフェラテ (ホット/アイス)	Cafe Latte (Hot or Iced)	¥650
カフェモカ (ホット/アイス)	Cafe Mocha (Hot or Iced)	¥700
キャラメルラテ (ホット/アイス)	Caramel Latte (Hot or Iced)	¥700
シナモンラテ (ホット/アイス)	Cinnamon Latte (Hot or Iced)	¥700
ココア (ホット/アイス)	Cocoa (Hot or Iced)	¥750
アフオガード	Affogato	¥750

Tea 紅茶/お茶

セイロンティー (ホット/アイス)	Ceylon Tea (Hot or Iced)	¥580
ダージリンティー (ホット/アイス)	Darjeeling Tea (Hot or Iced)	¥580
アールグレイティー (ホット/アイス)	Earl gray Tea (Hot or Iced)	¥580
ジャスミンティー (ホット/アイス)	Jasmine Tea (Hot or Iced)	¥580
ローズヒップティー (ホット/アイス)	Rose hip Tea (Hot or Iced)	¥580
ルイボスティー (ホット/アイス)	Rooibo Tea (Hot or Iced)	¥580
ピーチティー (ホット/アイス)	Peach Tea (Hot or Iced)	¥580
アップルティー (ホット/アイス)	Apple Tea (Hot or Iced)	¥580
レモングラスティー (ホット/アイス)	Lemon Grass Tea (Hot or Iced)	¥580
カモミール&ミント (ホット/アイス)	Chamomile & Mint (Hot or Iced)	¥580
ウーロン茶 (ホット/アイス)	Oolong Tea (Hot or Iced)	¥580
抹茶ラテ (ホット/アイス)	Green Tea Latte (Hot or Iced)	¥700
ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)	Royal Milk Tea (Hot or Iced)	¥650
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)	¥700
紅茶のアフオガード	Black Tea Afogard	¥750

※お会計時、別途消費税が加算されます。
All prices are tax excluded.



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%)	¥650
----------------------	--------------------------	------

Mocktail ノンアルコールカクテル

ロシアンハート	Russian Heart	¥700
サラトガクーラー	Saratoga Cooler	¥700
シンデレラ	Cinderella	¥700
メロンボール	Melonball	¥700
シャーリーテンプル	Shirley Temple	¥700
ライムトニック	Lime Tonic	¥700
バージンブリーズ	Virgin Breeze	¥700

Soft Drinks ソフトドリンクス

オレンジジュース	Orange Juice	¥650
グレープフルーツジュース	Grape Fruit Juice	¥650
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥650
ペプシコーラ	Pepsi-Cola	¥650
ティーソーダ	Tea Soda	¥650
オランジーナ	Orangina	¥650
ペリエ	Perrie	¥650
ミックスジュース	Mixed Juice	¥800
ヨーグルトドリンク	Yogurt Drink	¥800

※お会計時、別途消費税が加算されます。
All prices are tax excluded.



Draft Beer 生ビール

サントリー ザ・プレミアム・モルツ ¥500
Suntory The Premium Malt's

Highball ハイボール

角ハイボール (レモン×ソーダ) Kaku Highball (Lemon×Soda) ¥580
ビームハイボール (ソーダ) Jim Beam Highball (Soda) ¥580
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 ¥580
ワイルドターキー (バーボン) Wild Turkey (Bourbon) ¥580
メーカーズマーク (バーボン) Maker's Mark (Bourbon) ¥650
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 ¥650

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 ¥650
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

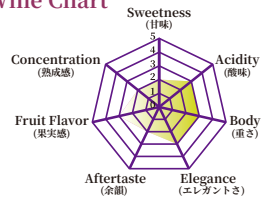
カステル カンプラス (赤/白) Castel Cambras (Red or White)

グラス Glass ¥500

デキャンタ Decanter (500ml) ¥1,800

ボトル Bottle ¥2,500

Wine Chart

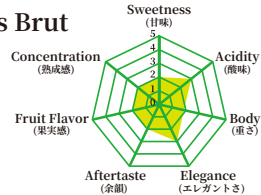


Sparkling wine スパークリングワイン

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

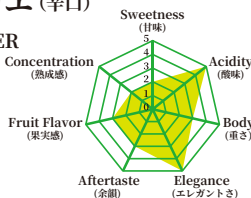


Champagne シャンパン

ローラン・ペリエ (辛口)

LAURENT-PERRIER

¥9,600

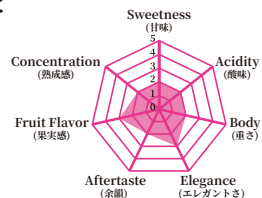


Rose [France] ロゼ

ダンジュ ロゼ

バユオー

¥3,800

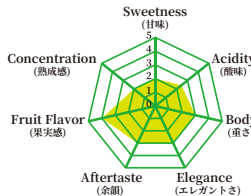


White wine [France] 白ワイン

シャルドネ フォルタン

CHARDONNAY FORTANT

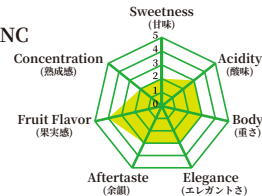
¥2,600



ソーヴィニヨン・ブラン メゾン デプリンス

SAUVIGNON BLANC Maison des Princes

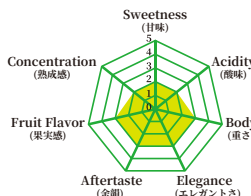
¥3,200



ラフォン フランセーズ

La Font Francaise A.O.C.Languedoc

¥2,600

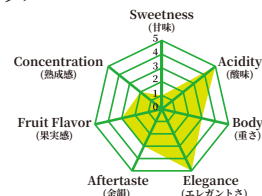


シャブリ

ウィリアム フェーブル

Chablis William Fèvre

¥5,000

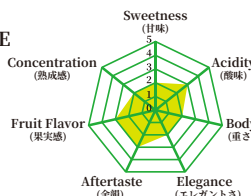


コート デュローヌ

ラ シャス

COTES-DU-RHONE LA CHASSE

¥3,500

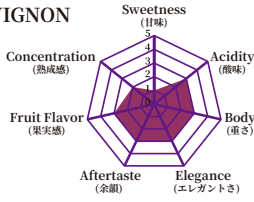


Red wine [France] 赤ワイン

① カベルネ・ソーヴィニヨン フォルタン (ミディアム)

CABERNET-SAUVIGNON
FORTANT

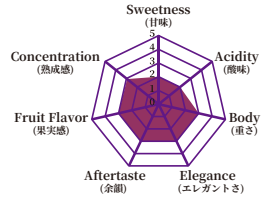
¥2,800



② メルロー B&G (ミディアム)

MERLOT
BARTON&GUESTIER

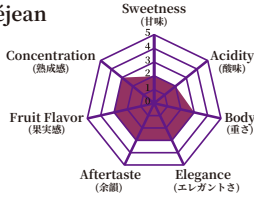
¥3,200



③ シャトー セル・メジャン (ミディアム)

Chateau Serre Méjean

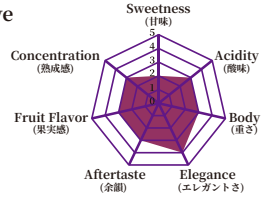
¥2,600



④ ボルドー レゼルブ (ミディアム)

Bordeaux Réserve

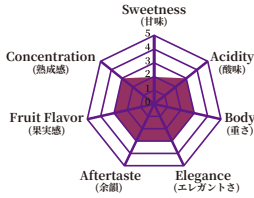
¥3,800



⑤ メドック レゼルブ (ミディアム)

Médoc Réserve

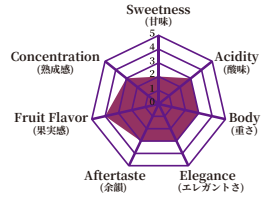
¥4,800



⑥ サンテミリオン カルベ (フルボディ)

Saint-Emilion
Calvet

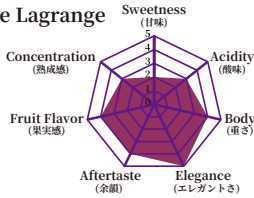
¥4,900



⑦ ル オー メドック ド ラグランジュ (ミディアム)

Le Haut Médoc De Lagrange

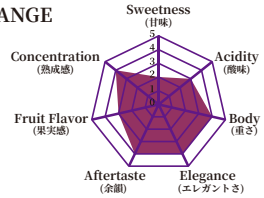
¥7,600



⑧ シャトー ラグランジュ (フルボディ)

CHATEAU LAGRANGE

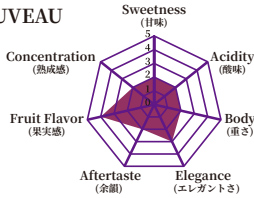
¥12,000



⑨ ボジョレー ジョルジュ デュブッフ (ライト)

BEAUJOLAIS NOUVEAU
GEORGES DUBOEUF

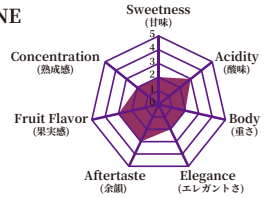
¥2,800



⑩ コート デュ ローヌ ラ シャス (ミディアム)

COTES-DU-RHONE
LA CHASSE

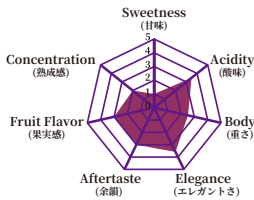
¥3,200



⑪ ピノ・ノワール スクレドリュネス (ミディアム)

PINOT NOIR
SECRET DE LUNÈS

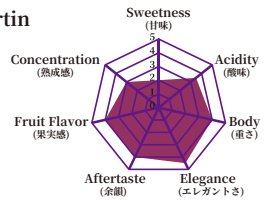
¥4,200



⑫ ジュヴレシャンベルタン ブシャール (フルボディ)

Gevrey-Chambertin
Bouchard

¥9,750



010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

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
こだわり卵の極上オムライス	Omelette Rice with Selected Eggs	¥1,500



Appetizer 前菜

エスカルゴのパセリバターソテー ブルゴーニュ風	Escargots with Herbs and Garlic Butter	¥1,100
生ハム, 温度卵, ラタトゥユ	Jamon Serrano, Soft Boiled Egg, Ratatouille	¥800
アトランティックサーモンの香草マリネ フロマーージュブランのディップ	Cured Atlantic Salmon with Fromage Blanc Cheese Dip	¥1,000
帆立貝のミ・キュイ トリュフ風味 レンズ豆のサラダ仕立て	Semi-Cooked Scallops with Lentils Salad, Truffle Flavor	¥1,500
阿波尾鶏とフォアグラのバロティーヌ アスパラガスのピューレ	AWAODORI Chicken Ballotine Stuffed with Foie gras, Pistachio	¥1,500

Salad サラダ

O10's シーザーサラダ	O10's Caesar Salad	¥1,000
グリーンサラダ	Green Salad	¥600
サラダニソワーズ	Nicoise Salade	¥850
サーモンと海老のサラダ オレンジドレッシング	Salmon and Prawns Salad with Orange dressing	¥1,300

Fish dish 魚料理

本日の魚料理	Fish Dish of The Day	Ask
--------	----------------------	-----

Meat dish 肉料理

ガリシア産豚肩ロースのグリエ 季節の野菜, グリーンペッパーソース	Grilled Spanish Porc, Seasonal Vegetables, Green Pepper Sauce	¥2,100
牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュドポテト	Braised Beef Cheeks with Potato Purée	¥2,300
鴨もも肉のコンフィ, アルザス風ポテト	Duck Confit with Potatoes, Green Beans and Mushrooms	¥1,800
ブラックアンガス牛の黒コショウステーキ マデラソース	Black Angus Beef Steak au Poivre with Madère Sauce	¥2,300

※お会計時、別途消費税が加算されます。
All prices are tax excluded.



Sandwich & Burger サンドイッチ&バーガー

自家製ハムとカマンベールチーズのサンドイッチ	Parisien Ham and Camembert Cheese Sandwich	¥850
クロックマダム	Croque Madame	¥800
サーモンマリネのサンドイッチ ノルウェー風	Nordic Open-Faced Cured Salmon Sandwich	¥950
ニース風サンドイッチ パンバーニャ	Provence Style Sandwich “Pain Bagnat”	¥900
アボカド, ガーリックシュリンプのオープンサンド	Open-Faced Garlic Shrimp and Avocado Sandwich	¥1,100
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	¥900
クラシックチーズバーガー	Classic Cheeseburger	¥900

Quiche キッシュ

本日のキッシュ, グリーンサラダ	Quiche of the Day and Green Salad	¥800
本日のキッシュと フレンチ惣菜盛合せ	Quiche of the Day and Assorted French Delicatessen Plate	¥1,000

Pasta パスタ

本日のパスタ	Pasta of the day	Ask
スパゲッティ puttanesca	Spaghetti with Puttanesca Sauce	¥1,100
能登豚“豚輝”ベーコンのカルボナーラ	Rigatoni Carbonara with “TONKI” Bacon	¥1,400

Pizza ピザ

ニューヨークチーズピザ	New York style Cheese Pizza	¥1,200
-------------	-----------------------------	--------

Bread & Meal パン&お食事

バケット	French Bread	¥300
ガーリックバケット	Garlic Bread	¥350
マカロニチーズグラタン	Macaroni and Cheese	¥700



Snacks おつまみ

ナッツ	Mixed Nuts	¥350
オリーブのオイルマリネ	Marinated Olives	¥400
ピクルス	Pickled Vegetables	¥400
ドライフルーツ	Dried Fruits	¥400
人参ラペとウッフマヨネーズ	Fresh Carrot Salad and Boiled Eggs with Home Made Mayonnaise	¥500
スペイン産ハモンセラノ	Jamon Serrano	¥1,250
豚肩ロースの自家製ハム	Home Made Parisian Pork Ham	¥800
自家製ポークリエット	Home Made Pork Paste "Rillette"	¥850
ポテトフリット トリュフ風味	Truffle Fries	¥500
白身魚のフィッシュ&チップス	Fish and Chips	¥850
ムール貝の白ワイン蒸し フライドポテト添え	Moules with Fries	¥1,100
バッファローウィング、セロリスティック、 ブルーチーズディップ	Buffalo Wings, Celery Sticks with Blue Cheese Dip	¥1,200

Cheese チーズ

ブリチーズ	Brie Cheese	¥600
ブルーチーズ	Blue Cheese	¥600
ハードチーズ	Hard Cheese	¥600
ウオッシュチーズ	Washed Rind Cheese	¥600
チーズ盛り合わせ	Assorted Cheeses Plate	¥1,500

Desserts デザート

濃厚クレームブリュレ	Crème brûlée	¥500
ババのラム酒風味	Baba with Rum	¥500
フレンチトースト	French Toast	¥900
季節のフルーツのティラミス	Tiramisu with Seasonal Fruits	¥800
ドライフルーツとプラリネの ボンベアラスカ	Bombe Alaska	¥1,000

※お会計時、別途消費税が加算されます。
All prices are tax excluded.

