

**APPETIZER****SOUP**

- Today's Soup **Gluten Free** 500  
本日のスープ
- Homard Bisque **Gluten Free** 700  
オマール海老のビスク

**Salad**

- Green Salad 1000  
グリーンサラダ
- Moroccan Salad with Poached Egg and Parmesan Cheese 1400  
モロッコ風サラダ(ポーチドエッグ、パルメザンチーズ、トマト、キュウリ、レッドオニオン、クルトン)
- Beets and Seasonal Fruits Salad,  
Goat Cheese Dressing 1500  
ビーツと旬のフルーツサラダ 山羊のチーズのクリーム

**Tapas**

- Quinoa Garnished with Marinated Sardines, 1400  
サーティンマリネ キヌアのバルサミコ風味
- Potatoes, Olives and Cheese Merguez,  
Squid and Paprika Sauce 1500  
ヤリイカのポワレ ジャガイモのソーセージ
- Soybeans and Foie Gras Falafels 1500  
フォアグラと大豆のファラフェル(中東風コロッケ)
- Spicy Snow Crab with Avocado Cream  
and Radish Pickles 1600  
ズワイ蟹のエピセ アボカドクリーム 大根のピクルスのせ
- Hummus and Chermoula Shrimps Sauté 1600  
海老とフムスのチャルモラソース和え

**MAIN DISH****Fish**

- Black Sesame Crusted Salmon with Celery Purée 2400  
タスマニアサーモンのソテー 胡麻のクルート 塩レモンと根セロリのピューレ コリアンダーソース
- Roasted Blue Cod with Mushrooms,  
Kale and Squid Ink Sauce 2400  
銀ダラのロースト キノコとケール添え イカスミのソース

## Beef Steak ビーフステーキ

<b>Grass-Fed Beef</b> NZ産グラスフェッドビーフ	Sirloin サーロイン	3000
	Tenderloin フィレ	3500

### ※Grass-Fed Beef

The steak is richer in nutrients and proteins.

It's leaner, healthier and tastes more delicious than standard steak.

自然の環境で放牧をさせ、牧草のみを食べさせて育てた事により、通常の牛肉よりも筋肉質で赤身が多く、高タンパク質で低脂肪な特徴を持った美味しくヘルシーな牛肉です。

<b>Wagyu Beef</b> 国産黒毛和牛	Rump and Aitchbone meat ランイチ	4000
-----------------------------	---------------------------------	------

## Moroccan Special

<b>NY Original Roasted Chicken Whole Wheat Couscous</b> ニューヨークオリジナル チキンと野菜の全粒粉クスクス	1700
<b>Scallops and Sea Urchin Cream Whole Wheat Couscous</b> 雲丹と帆立のシーフード全粒粉クスクス	3000
<b>Free-Range Chicken Confit Couscous with Crumbled Peanuts and Celery-Coconut Sauce</b> 地養鶏もも肉のコンフィの全粒粉クスクス	2400
<b>Duck Confit Wrapped with a Pumpkin and Orange Mousseline</b> 鴨の包み焼き カボチャとオレンジのムースリソース	2400
<b>Locally Farmed Seasonal Vegetable Tajine</b> 旬の産直野菜とビーポーレンのタジン鍋	2200
<b>Organic Lamb Meatball Tajine</b> 仔羊のオーガニックミートボールとデーツのタジン鍋	2500

※CAFE GITANE is using healthy and nutritious Grass-Fed Butter.  
当店のバターは全てグラスフェッドバターを使用しております。

## CHEESE & HAM

Selection of 1 Cheese 800  
チーズ1種類

Selection of 3 Cheeses 1800  
チーズ3種盛り合わせ

Select The Type of Cheese.

チーズをお選び下さい。

Goat  
山羊

Blue  
青カビ

Wash  
ウォッシュ

Brie  
白カビ

Hard  
ハード

French Ham Le Noir de Bigorre ( 36 months aged ham ) 1800  
フランスビゴール産黒豚 36ヶ月熟成ハム

## DESSERT

Ricotta Cream Tiramisu 800  
リコッタクリームのカスタード

Argan Oil Chiffon Cake **Gluten Free** 1000  
with Mascarpone Cream and Strawberries  
アルガンオイルのシフォンケーキとストロベリー マスカルポーネのクリーム

Chocolate Tart with Almond Chips and Mint Sorbet **Gluten Free** 1000  
チョコレートのタルト アーモンドチップ ミントのソルベ

Roasted Apple with Rosemary Ice Cream **Gluten Free** 1000  
林檎のロースト ローズマリーのアイスクリーム

Fried Waffle Pain d'épices with Milk Ice Cream **Gluten Free** 1200  
フライドワッフル パンデビス風味 ミルクアイスクリーム、ブドウ、スウィートポテト

**SMOOTHIE**

Strawberry Kiwi 900  
ストロベリー&キウイ

**MOROCCAN MINT TEA**

Moroccan Mint (Hot / Ice) 600  
モロoccanミントティー

Orange Mint (Hot / Ice) 700  
オレンジミントティー

Ginger Mint (Hot / Ice) 700  
ジンジャーミントティー

**TEA**

Fleur de Geisha 600  
フルールドウゲイシャ(煎茶)

The Du Hammam 600  
テデュアマム(ナツメヤシとオレンジの花、バラのフレーバーティー)

Big Ben 600  
ビッグベン(アッサムと中国茶のブレンドティー)

Cinnamon Spice 600  
シナモンスパイス(スイート&スパイシーなシナモンティ)

Black Currant 600  
ブラックカラント(カシスの紅茶。ベリーの香りが甘いフレーバーティー)

Earl Grey Supreme 600  
アールグレイスープリム  
(シルバーチップを加え繊細な味わい。極上のアールグレイ)

Green Tea with Coconut 600  
グリーンティーココナッツ(緑茶にココナッツをブレンド)

Gojiberry 600  
ゴジベリーフルーツティ  
(美と健康に効くスーパーフードのゴジベリーのお茶)

Dragon Pearl Jasmin 600  
ドラゴンパールジャスミン  
(真珠の花の香りのように贅沢なジャスミンティー)

**HOT CHOCOLATE**

Hot Chocolate 600  
ホットチョコレート

**GREEN TEA LATE**

Green Tea Late (Hot / Ice) 650  
抹茶ラテ

**COFFEE**

American (Hot / Ice) 550  
アメリカン

Decaf 600  
デカフェ

Espresso 450  
エスプレッソ

Cappuccino 650  
カプチーノ

Cafe Latte (Hot / Ice) 650  
カフェラテ

Cafe Mocha (Hot / Ice) 700  
カフェモカ

**SOFTDRINK**

Orange Juice 580  
オレンジジュース

Apple Juice 580  
アップルジュース

Pineapple Juice 580  
パイナップルジュース

Kiwi Juice 580  
キウイジュース

Grapefruit Juice 580  
グレープフルーツジュース

Apple Cinnamon Lemonade 700  
アップルシナモンレモネード

Kiwi Lemonade 700  
キウイレモネード

Ginger Ale (Sweet / Strong Ginger) 600  
ジンジャーエール

Coca Cola Classic 600  
コカ・コーラ クラシック

Evian 1000  
エビアン ミネラルウォーター

San Pellegrino 1000  
サンペレグリーノ ガス入りミネラルウォーター

## Wine by the Glass

700~

グラスワイン 赤・白  
3種をご用意しております。お気軽にお尋ね下さい。

## Sparkling Wine by the Glass

1000~

スパークリンググラスワイン

## GITANE SANGRIA

### White Sangria

ホワイトサングリア

850

### Red Sangria

レッドサングリア

850

## COCKTAIL

### Wine Base

#### Apple Cinnamon

#### American Lemonade

アップルシナモンアメリカンレモネード

800

#### Kiwi American Lemonade

キウイアメリカンレモネード

800

### Vodka Base

#### Bloody Mary

ブラッディマリー

700

#### Vanilla Punch

バニラパンチ

700

#### Pear Fizz

ピアフィズ

750

#### Spicy Moscowmule

スパイシーモスコミュール

750

#### Zakuro Martini

ザクロマティーニ

900

### Whisky Base

#### Berry Berry Highball

ベリーベリーハイボール

700

#### Ginger Lemon Highball

ジンジャーレモンハイボール

700

### Gin Base

#### Gin & Tonic

ジントニック

700

### Other

#### Bitter Negroni

ビターネグロニ

900

#### Mimosa

ミモザ

1100

## BEER

### Asahi SUPER DRY

アサヒ スーパードライ

750

### Asahi The Dream

アサヒ ザドリーム

750

### Brooklyn Lager

ブルックリンラガー

1000

### Blue Moon

ブルームーン

1000

### Casablanca

カサブランカ

1000

### Omission Lager

Gluten Free

オMISSION ラガー

1200

### Omission Pale Ale

Gluten Free

オMISSION ペールエール

1200

## MOJITO

### Mojito

モヒート

750

### Kiwi Mojito

キウイモヒート

800

### Pineapple Mojito

パイナップル モヒート

800

### Ginger Mojito

ジンジャーモヒート

800

## WHISKY

on the rocks, with water / soda  
ロック・水割り・ソーダ割り

### Jack Daniel's

ジャックダニエル

800

### Wild Turkey

ワイルドターキー

800

### Maker's Mark

メーカーズマーク

800

### 白州

ハクシュウ

800

### 山崎

ヤマザキ

800

### Bowmore

ボウモア

900

### Talisker

タリスカー

1000

### Macallan

マッカラン

1100

## RED

Malbec • Reserva マルベック・レゼルヴァ <b>Full-Body</b>	5000
Estates • Plateau • Pinot Noir エステート・セレクション・ザ・プラトー・ピノワール <b>Light-Body</b>	5000
Montes Alpha Cabernet Sauvignon モンテス アルファ・カベルネ ソーヴィニヨン <b>Full-Body</b>	6000
Matthew Joseph Zinfandel Nap a Valley マシュー・ジョセフ ジンファンデル ナバ <b>Full-Body</b>	6000
Herencia • Altés • Garnatxa Negra エレンシア・アルテス・ガルナツチャ ネグラ <b>Light-Body</b>	6500
Peppoli • Chianti Classico ペポリ・キャンティ クラシコ <b>Full-Body</b>	6500
Tantara Pinot Noir Santa Maria California タンタラ ピノ・ノアール サンタマリア カリフォルニア <b>Full-Body</b>	8500

## WHITE

Sileni Estate Selection Sauvignon Blanc シレーニ エステート セラーセレクション ソーヴィニヨン ブラン <b>Dry</b>	5000
Villa Antinori Bianco ヴィラ アンティノリ ビアッコ <b>Medium-Dry</b>	5000
Chateau • Marjosse Blanc シャトー・マルジョス ブラン <b>Medium-Dry</b>	5000
Jean Claude • Courtault Chablis ジャン クロード・コルトー シャブリ <b>Dry</b>	5500
Montes Alpha • Chardonnay モンテス アルファ・シャルドネ <b>Medium-Dry</b>	5500
Matthew Joseph Chardonnay Napa Valley マシュー・ジョセフ シャルドネ ナバ <b>Dry</b>	6000
Tantara Chardonnay Santa Maria California タンタラ シャルドネ サンタマリア カリフォルニア <b>Dry</b>	8500

## ORGANIC - RED

Le Temps des Gitane • Syrah ル タン デ ジタン・シラー <b>Full-Body</b>	4500
Haras de Pirque • Carmenere アラス デ ビルケ・カルメネール <b>Medium-Body</b>	4500
Tormenta • Cabernet Sauvignon トルメンタ・カベルネ ソーヴィニヨン <b>Light-Body</b>	4800
Maorou Rouge IGP Aude Hauterive Languedoc マロー・ルージュ ラングドック <b>Full-Body</b>	5000
Bonterra Zinfandel ボンテッラ ジンファンデル <b>Full-Body</b>	6000

## ORGANIC - WHITE

Haras de Pirque • Chardonnay アラス デ ビルケ・シャルドネ <b>Medium-Dry</b>	4300
Vinus Organic Chardonnay ヴィニウス オーガニック シャルドネ <b>Dry</b>	4500
Le Temps des Gitane • Blanc ル タン デ ジタン・ブラン <b>Medium-Dry</b>	4500
Tormenta • Sauvignon Blanc トルメンタ・ソーヴィニヨン ブラン <b>Dry</b>	5000

## SPARKLING

Chandon Brut シャンドン ブリュット	6000
Epsilon Spumante Brut Gold イプシロン スプマンテ・ブリュット ゴールド	6000
Moët & Chandon Brut モエ・エ・シャンドン ブリュット	11000
Moët & Chandon Rose モエ・エ・シャンドン ロゼ	13000
Veuve Cliequo • Yellow Label ヴーヴクリコ・イエローラベル	13000