

STARTERS

- | | | |
|-----|---|----------------------------|
| 01. | Daily Market Fresh Oysters with Original Sauce
本日のフレッシュオイスター (オリジナルソース) | 2P/1,400 |
| 02. | Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis
バターナッツかぼちゃのポタージュ ゴルゴンゾーラのクーリ | Full / 1,200
Half / 600 |
| 03. | Hummus with Whole Wheat Flatbread
ひよこ豆のディップ 全粒粉フラットブレッド | 1,200 |
| 04. | Truffle Fried Potatoes
トリュフポテト | 1,200 |
| 05. | White Mushroom Salad
with Parmigiano Reggiano and Fried Quinoa
ホワイトマッシュルームのサラダ パルミジャーノ・レッジャーノ フライドキヌア | 1,300 |
| 06. | Free-Range Chicken Galantine
with Green Asparagus and Dried Tomatoes
地鶏のガランティーマン グリーンアスパラ ドライトマト | 1,800 |
| 07. | Octopus and Salmon Caviar Carpaccio
タコとイクラのカルパッチョ | 1,900 |
| 08. | Fresh Burrata with Seasonal Fruits
ブッラータチーズと季節のフルーツ | 2,800 |
| 09. | Assorted Charcuterie Board
(Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto, Jamón Serrano, Salami Sausage)
パテ・ド・カンパーニュと生ハム、ソーセージの盛り合わせ
(パテ・ド・カンパーニュ, 牛タンロースト, 牛の生ハム, ハモンセラノ, サラミソーセージ) | 2,600 |
| 10. | Assorted Cheese Board
(Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio)
チーズ 5 種の盛り合わせ
(ミモレット, スモークリコッタ, ブリー・ド・モー, ゴルゴンゾーラ, タレggio) | 2,500 |

CHARCOAL GRILLED

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Sirloin Steak
with Grilled Green Asparagus
三重県産松阪牛サーロインステーキ グリーンアスパラガスのグリル | 5,500 |
| 12. | Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Knuckle Steak
with Grilled Green Asparagus
三重県産松阪牛シントマステーキ グリーンアスパラガスのグリル | 4,800 |
| 13. | Miyazaki Free-Range Chicken Confit
宮崎産地鶏のコンフィ | 3,300 |
| 14. | Grilled NZ Lamb Chops with Couscous
NZ 産仔羊のラムチョップのグリル クスクス | 3,500 |

CAFE GITANE | LUNCH MENU

MAIN

15. **Smoked Salmon Eggs Benedict (Free-range Egg)
on Wholemeal Muffins with Salad** 2,200
スモークサーモンのエッグベネディクト 全粒粉マフィン 平飼い卵のポーチドエッグ ケール, トマト, サラダ
16. **Truffle and Beef Pastrami Eggs Benedict (Free-range Egg)
on Wholemeal Muffins with Salad** 2,200
トリュフとビーフパストラミのエッグベネディクト 全粒粉マフィン 平飼い卵のポーチドエッグ ケール, トマト, サラダ
17. **Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao
with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander** 2,400
黒毛和牛プルドビーフのパオ キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー
18. **Kuroge Wagyu Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes** 2,800
黒毛和牛ビーフバーガー (黒毛和牛ビーフパティ 180g プリオッシュパンズ アボカド トマト レッドオニオン ピクルス ハリッサマヨ)
サラダ, トリュフポテト
19. **Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops** 2,400
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット
20. **Smoked Duck Breasts and Foie Gras Poêlé, Beet Risotto** 2,400
燻製した鴨とフォアグラのポワレ ビーツのリゾット
21. **Creamy Spaghetti of Fresh Urchin and Bottarga** 2,600
生雲丹クリームソース スパゲッティー ボッタルガ
22. **Fresh Truffle Carbonara Fettuccine** 3,500
フレッシュトリュフのカルボナーラ フェットチーネ
23. **Smoked Beef Tongue Served Chilled in Gapao Style
with Jasmine Rice and Original Sauce** 2,800
スモークした牛タン低温ローストのガパオライス オリジナルソース ジャスミンライス
24. **American Style Breakfast** 2,800
(Ricotta Cheese Pancakes, Omelette or Sunny Side Up, Fried Bacon, Two Kinds of Sausages,
Grass-fed Beef Butter and Maple Syrup)
アメリカンスタイル ブレックファスト
リコッタチーズのパンケーキ オムレツ or 目玉焼き ベーコン 2種のソーセージ グラスフェッドバター メープルシロップ

※We also have gluten-free pasta.
グルテンフリーのパスタもございます。

※Please, kindly notice, that our pancakes batter is made from the scratch,
and therefore this order will take some time till ready.
パンケーキはオーダーを頂いてから生地からお作り致しますので、お時間を頂戴しております。

SALAD

25. **Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce** 1,600
モロoccanベジタブルクスクス フムス チャイブソース
26. **Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese** 1,600
ケールとハモンセラノ 燻製リコッタチーズのサラダ
27. **Grilled Romaine Lettuce Salad
with Bacon, Avocado, Tomato and Poached (Free-range Egg)** 1,600
グリルしたロメインレタスのシーザーサラダ ベーコン アボカド トマト 平飼い卵のポーチドエッグ

AVOCADO TOASTS

28. Avocado Toast with Chili Flakes 1,200
 アボカドトースト (チリフレークス)
29. Avocado Toast with Ricotta Cheese, Roasted Almonds, Organic Orange Blossom Honey and Orange Peels 1,600
 アボカドトースト リコッタチーズとアーモンドロースト オーガニック蜂蜜 オレンジピール
30. Avocado Toast with Jamón Serrano, Dried Figs, Poached Egg (Free-range Egg) and Roasted Almonds 1,800
 アボカドトースト ハモンセラノとイチジク アーモンドロースト 平飼い卵のポーチドエッグ
31. Avocado Toast with Smoked Salmon, Sour Cream and Salmon Roe 2,200
 アボカドトースト スモークサーモンとイクラ サワークリーム

Bread パン	NY Original Rye Bread ニューヨークオリジナル ライ麦パン	/	Rice Bread 米粉パン	Gluten Free
-------------	--	---	--------------------	--------------------

DESSERTS

32. Classic Pudding 900
 クラシックプリン
33. New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream 1,200
 ニューヨークチーズケーキ バニラアイス
34. Lemon Poppy Seed Pound Cake **Gluten Free** 900
 米粉のレモン・ポピーシードパウンドケーキ
35. Berry Compote Hot Fudge Sundae 1,600
 with Vanilla Ice Cream, Berry Compote, Chocolate Cake, Granola, Whipped Cream and Hot Chocolate
 ベリーコンポートのホットファッジサンデー (バニラアイス ベリーコンポート チョコレートケーキ グラノーラ ホイップクリーム ホットチョコレート)
36. Ricotta Cheese Pancakes 2,600
 with Grass-Fed Beef Butter, Maple Syrup, Mascarpone Sauce and Fresh Fruits
 リコッタチーズのパンケーキ フレッシュフルーツ グラスフェッドバター メープルシロップ マスカルポーネ

※Please, kindly notice, that our pancakes batter is made from the scratch, and therefore this order will take some time till ready.
 パンケーキはオーダーを頂いてから生地からお作り致しますので、お時間を頂戴しております。

※Please, feel free to make your order by QR code, or directly from our staff.
 (Kindly notice, that your orders made by QR code will be provided in the order they were selected)
 オーダーはスタッフ、QR コードいずれの方法でもご注文頂けます。
 (QR コードからのオーダーはご注文頂いた順での提供になります。予めご了承下さい。)

※We also offer a prefix course, so please ask the staff if you wish.
 プリフィックスコースもご用意しておりますので、ご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。