CAFE GITANE

DINNER MENU

Dinner Menu

TOKYO

STARTERS

COLD

01. **Foie Gras Pudding** 800
フォアグラのプディング

02. **Hummus with Whole Wheat Flatbread** 900
ひよこ豆 のディップ 全粒粉のフラットブレッド

03. **Free-Range Chicken Galantine with Green Asparagus and Dried Tomatoes** 1,800
地鶏のガランティーヌ　グリーンアスパラ　ドライトマト

04 **Octopus and Salmon Caviar Carpaccio** 2,000
タコとイクラのカルパッチョ

05. **Tuna and Avocado Tartar with Romesco Sauce** 2,000
本マグロとアボカドのタルタル ロメスコソース

06. **Fresh Burrata with Seasonal Fruits** 2,800
ブッラータチーズと季節のフルーツ

OYSTERS

Daily Market Fresh Oysters with Orginal Sauce
本日のフレッシュオイスター
（オリジナルソース）
07. 1P / 800
08. 6P /4,500

HOT

09. **Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis** 1,500
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

10. **Oven-roasted Cauliflower with Herb Yogurt Sauce** 1,500
丸ごとカリフラワーのオーブンロースト ハーブヨーグルトソース

11. **Seared Sea Scallops, Crispy Jamón Serrano, Carrot Purée** 2,400
帆立のロースト クリスピーハモンセラーノ キャロットピューレ

12. **Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander** 2,400
黒毛和牛プルドビーフのバオ
キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー

13. **White Wine Steamed Mussels with Garlic and Coriander** 2,500
宮城県産大粒ムール貝の白ワイン蒸し ガーリック コリアンダー

- MAINS -

14. **Wagyu Kochi Prefecture Akaushi Knuckle Steak with Grilled Green Asparagus**
高知産あか牛 シンタマステーキ グリーンアスパラガスのグリル
4,700

15. **Australian Angus Beef Ribeye Steak with Grilled Green Asparagus**
AUS 産アンガスビーフ リブロースステーキ グリーンアスパラガスのグリル
4,200

16. **Grilled NZ Lamb Chops with Couscous**
NZ 産仔羊のラムチョップグリル クスクス
3,700

17. **Miyazaki Free-Range Chicken Confit**
宮崎産地鶏のコンフィ
3,500

18. **Raw Tuna Steak Tamari and Balsamic Sauce, Wasabi Mayonnaise Mashed Potato**
本マグロ赤身のレアステーキ
たまり醤油とバルサミコのソース わさびマヨ マッシュポテト
3,400

19. **Grilled Hokkaido Octopus Harissa Potatoes**
北海道産タコのグリル ハリッサマッシュポテト
3,000

SALAD

20. **White Mushroom Salad with Parmigiano Reggiano Fried Quinoa** 1.500
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

21. **Seasonal Fruit Salad** 1,800
季節のフルーツのサラダ

22. **Seafood and Green Papaya Thai Salad** 2,000
シーフードとグリーンパパイヤのタイ風サラダ

PASTA & RISOTTO

23. **Smoked Duck Breasts and Foie Gras Poêlé, Beet Risotto** 2,700
燻製した鴨とフォアグラのポワレ ビーツのリゾット

24. **Porcini Mushroom Cream Risotto, Golden Seared Scallops** 2,800
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット

25. **Sepia Ink Spaghettini with Fresh Sea Urchin and Caviar** 3,000
生雲丹とキャビア スパゲッティー・ネーロ (イカ墨ソース)

26. **Wagyu Ragú Paccheri with Burrata** 3,300
和牛トマトラグーソースのパッケリ ブッラータチーズ

27. **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

※Gluten-free pasta is also available
グルテンフリーのパスタもございます。

OTHERS

28. **Assorted Charcuterie Board** 2,600
(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 , ハモンセラーノ , サラミソーセージ）

29. **Assorted Cheese Board** 2,500
(Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio)
チーズの盛り合わせ
（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 , タレッジョ）

30. **Truffle Fried Potatoes** 1,500
トリュフポテト

DESSERTS

31. **Classic Pudding** 900
クラシックプリン

32. **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

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. **Berry Compote Hot Fudge Sundae** 1,600
ベリーコンポートのホットファッジサンデー

35. **Ricotta Cheese Pancakes with Fresh Fruits** 2,600
リコッタチーズのパンケーキとフレッシュフルーツ

※We charge 650 yen per person as a Coperto.
コペルト（パン代）としてお一人様 650 円頂戴しております。

※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。)