CAFE GITANE | LUNCH MENU

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)	1P/800
02.	Hummus with Whole Wheat Flatbread ひよこ豆のディップ 全粒粉のフラットブレッド	900
03.	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	Half / 750 Full / 1,500
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	1,500
06.	Free-Range Chicken Galantine with Green Asparagus and Dried Tomatoes 地鶏のガランティーヌ　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	2,000
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 , ハモンセラーノ , 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 , タレッジョ)	2,500

CHARCOAL GRILLED

11.	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
12.	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
13.	Miyazaki Free-Range Chicken Confit 宮崎産地鶏のコンフィ	3,500
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	3,700

CAFE GITANE | LUNCH MENU

MAIN

15. Smoked Salmon Eggs Benedict (Free-range Egg) on Wholemeal Muffins with Salad — 2,400
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 — 2,400
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バオ キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー

18. 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

19. Porcini Mushroom Cream Risotto with 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

20. Sardinian Spaghetti with Bottarga and Lemon — 2,700
ボッタルガとレモンのサルディニア スパゲッティー

21. Spaghetti with Wagyu Tomato Ragù Sauce and Burrata Cheese — 3,000
和牛トマトラグーソース スパゲッティー ブラータチーズ

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

23. Kuroge Wagyu Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes — 3,000
黒毛和牛ビーフバーガー (黒毛和牛ビーフパティ 180g ブリオッシュバンズ 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

24. Turkish Pilaf with NZ Lamb Chops — 3,200
NZ 産仔羊のラムチョップのトルキッシュピラフ

25. American Style Breakfast — 3,000
(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

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

26. Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce — 1,800
モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース

27. Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Riccota Cheese — 1,800
ケールとハモンセラーノ 燻製リコッタチーズのサラダ

28. Grilled Romaine Lettuce Salad with Bacon, Avocado, Tomato and Poached (Free-range Egg) — 1,800
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

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。

CAFE GITANE | LUNCH MENU

AVOCADO TOASTS

29. Avocado Toast with Chili Flakes — 1,400
アボカドトースト（チリフレークス）

30. Avocado Toast with Ricotta Cheese, Roasted Almonds, Organic Orange Blossom Honey and Orange Peels — 1,800
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

31. Avocado Toast with Jamón Serrano, Dried Figs, Poached Egg (Free-range Egg) and Roasted Almonds — 2,200
アボカドトースト ハモンセラーノとイチジク アーモンドロースト 平飼い卵のポーチドエッグ

32. Avocado Toast with Smoked Salmon, Sour Cream and Salmon Roe — 2,400
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

33. Classic Pudding — 900
クラシックプリン

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. 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

36. Berry Compote Hot Fudge Sundae with Vanilla Ice Cream, Berry Compote, Chocolate Cake, Granola, Whipped Cream and Hot Chocolate — 1,600
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）

37. Ricotta Cheese Pancakes with Grass-Fed Beef Butter, Maple Syrup, Mascarpone Sauce and Fresh Fruits — 2,600
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。

You can view photos of our dishes by scanning the QR code.
Please use them as a reference when choosing your order.
Our staff will take your order at the table.

こちらのQRコードからお料理の写真をご覧いただけます。ご注文の際の参考にぜひご利用ください。
なお、ご注文はスタッフが直接お伺いいたします。