



STARTER

最初の一皿をメインの前のドリンクと共に。
お酒のアテにもピッタリ!!

ローストビーフ

Roast Beef

¥1,091 (税込 ¥1,200)

自家製のレフォールソースと一緒にお召し上がりください。



本日鮮魚のカルパッチョ

Today's Carpaccio

¥1,319 (税込 ¥1,450)



自家製優味豚ベーコンのポテトサラダ
Homemade Bacon Potato Salad

¥773 (税込 ¥850)



カプレーゼ
Caprese Salad

¥910 (税込 ¥1,000)



生ハム
Affettato Mist

¥773 (税込 ¥850)



チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese

¥1,546 (税込 ¥1,700)

チーズ 1choice

Cheese

各¥500 (税込 ¥550)

- ・シェブル/Goat Cheese
- ・ウォッシュチーズ/Washed-rind Cheese
- ・白カビ/Bloomy Rind Cheese
- ・青カビ/Blue Cheese
- ・ハード/Hard Cheese



シーザーサラダ
Caesar salad
¥1,091 (税込 ¥1,200)
半熟卵をお好みで割って絡めてお召
し上がりください。



Recommended

ムーランサラダ
Moulin Salad

¥1,364 (税込 ¥1,500)

本日鮮魚や色とりどりの野菜のサラダに自家製の
フランボワーズのソースと一緒に召し上がりく
ださい。



国産蛸とオリーブのブルスケッタ
Octopus And Olive Bullschetta
¥891 (税込 ¥980)



LOAF Bakery
 豊中 ローファーカリーの
 おすすめバゲット

Ajillo



燻製鶏モモ肉と
 旬野菜のアヒージョ
 Smoked Chicken And
 Seasonal Vegetables Ajillo
 ¥792 (税込 ¥880)

海老と国産茸のアヒージョ
 Shrimp and
 Mushroom Ajillo
 ¥891 (税込 ¥980)

with baguette

バゲット4cut付き!
 追加は別途ご注文ください。



ゴルゴンゾーラコロケ
 Gorgonzola Croquette

¥773 (税込 ¥850)



フィッシュ&チップス
 Fish And Chips

¥910 (税込 ¥1,000)



フレンチフライ
 French Fries

¥591 (税込 ¥650)

BREAD

ランチで人気の湯だねパンもおすすめ!



湯だねパン
 YUDANE Bread
 ¥297 (税込 ¥330)



バゲット
 (4カット)
 Baguette
 (4 cuts)
 ¥342 (税込 ¥380)



鉄板ナポリタン
Neapolitan spaghetti
¥1,364 (税込 ¥1,500)



淡路産牛のラザニア
Beef Lasagna
¥1,319 (税込 ¥1,450)



ボルチーニ茸のクリームソース
リガトーニ
Porcini Mushroom Cream Sauce
Rigatoni
¥1,455 (税込 ¥1,600)



ペンネアラビアータ
Penne Arrabbiata
¥1,091 (税込 ¥1,200)



モッツアレラチーズとバジルのトマトソース
スパゲッティ
Mozzarella Cheese And
Basil Tomato Sauce Spaghetti
¥1,255 (税込 ¥1,380)



カルボナーラ タリアテッレ
Carbonara Tagliatelle
¥1,346 (税込 ¥1,480)

CHACOAL

阿波尾鶏

Chicken AWAODORI

自然の中でじっくり育てた徳島の地鶏
肉は噛むほどに美味しくコクがあってコシがある

淡路牛 ヒウチ

HIUCHI "AWAJI BEEF"

淡路の高級ブランド牛
ヒウチは希少な内モモの部位。
赤みトップクラスの美味しさ。

「優味豚」肩ロース

"YUUMI" Pork

シェフおすすめ! 芳醇な群馬県の豚肉。
きめ細かい肉質で脂肪の質も良く、
肉本来の旨味と甘みがしっかり

Main



阿波尾鶏のカツレツ
Chicken Cutlets
¥1,728 (税込 ¥1,900)



優味豚スペアリブ カルボナード
Yumi Pork Spare Ribs Carbonade
¥1,546 (税込 ¥1,700)

炭火焼

遠赤外線の炭火でじっくりと焼き上げ、
素材本来の旨味を引き出します。
炭火のスモーキーな香りでより一層お肉
の美味しさを堪能いただけます。



淡路牛 ヒウチ ¥2,255 (税込 ¥2,480)
HIUCHI "AWAJI BEEF"
希少な内モモの部位。赤みトップクラスの美味しさ。



「優味豚」肩ロース ¥1,546 (税込 ¥1,700)
"YUUMI" Pork
シェフおすすめ! 芳醇な豚肉を炭火焼で!



阿波尾鶏 ¥1,364 (税込 ¥1,500)
Chicken "AWADORI"
自然の中でじっくり育てた徳島の地鶏
肉は噛むほどに美味しくコクがあってコシがある

Recommended

お肉の炭火焼盛り合わせ
Assorted Charcoal-broiled Meat
選んでられない!という人にはコレ!
三種のお肉を贅沢に楽しめる!
¥3,137 (税込 ¥3,450)



Cocotte Rice



ポルチーニ茸と
牛すじ赤ワイン煮込みのココットご飯
Cocotte Rice With
Braised Beef Tendon In Red Wine
With Porcini Mushrooms
¥1,364 (税込 ¥1,500)



季節のココットご飯
Seasonal Cocotte Rice
¥1,455 (税込 ¥1,600)

*季節により具材が変わります。