



MENU



Appetizer

鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのピネグレット Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette	¥1,150
ガーデンレストラン自家製ピクルス盛り合わせ Garden restaurant Special Homemade pickles assortment	¥600
3種のオリーブ盛り合わせ Three kinds of olives	¥800
フレンチフライドポテト 2種のソース添え French fries with two sauces	¥750
バーニャカウダ クリーミアンチョビソース Bagna cauda Creamy anchovy sauce	¥1,250
ラタトゥユ ポーチドエッグ添え シャンピニオンカプチーノ Ratatouille champignon cappuccino with poached egg	¥900
帆立貝のグリル ラビゴットソース Grilled Scallop Ravigot Sauce	¥1,500
ヤリイカと真鯛のタプナード イカ墨のヴィネグレット Squid and snapper tapenade Squid ink vinegret	¥1,200
自家製パテドカンパーニュと白レバームースの盛り合わせ homemade putted campagne and white liver mousse	¥1,300
生ハムと3種チーズの盛り合わせ Raw ham and 3 kinds of cheese	¥1,650

Fish

シェフお勧め本日の魚料理 Chef's recommended Today's fish dish	¥1,950
豊洲直送！鮮魚、貝たっぷりのブイヤベース Tsukiji directly Bouillabaisse of fish and shellfish	¥3,100
舌平目の"ボンファム" Tongue flat "Bon Pham"	¥1,800
オマール海老のハーブロースト ブルギニオンソース Lobster herb roast Burginon sauce	¥3,700

Meat

ラム肩肉とリーダニョーのロースト グリーンマスタード添え Roasted lamb shoulder meat and dried gnomie With green mustard	¥1,800
国産和牛ホホ肉の赤ワイン煮 Wagyu beef stew in red wine sauce	¥2,500
シェフお勧め本日の肉料理 Chef's recommended Today's meat dish	¥2,400
ブラックアンガス牛ロース肉のグリル キノコのフリット添え Grilled black Angus beef loin meat with mushroom frit	¥3,500
小鳩のロースト 赤ワインソース Trout Mie Cuit Gravlax with Beets and Sauce	¥3,200

Salada

低温ローストした鴨と温野菜のサラダ Cold roasted duck and hot vegetable salad	¥1,300
厚切りベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ Caesar salad with romaine lettuce and thick slices of bacon	¥1,300

Risotto

本日のリゾット Today's Risotto	¥1,600
----------------------------	--------

Dessert

ガーデンレストラン特製アイス 3種盛り合わせ Garden restaurant Special Three ice cream assortment	¥600	ブランマンジェ グリオットチェリー Blancmange Griott Cherry	¥800
タルトタタン バニラアイス添え Tart Tatin with vanilla ice cream	¥900	サバラン・オランジュ Sabalan Orange	¥850
		フォンダンショコラ フランボワーズの香り Fondant chocolate scent of Framboise	¥950