

Albente

-Champagne Café-

Food Menu

ウフマヨネーズ Albente風 やわらか半熟卵を自家製ハーブマヨネーズに絡めて！	¥580
チコリのサラダ レモンとオリーブオイルでシンプルに	¥930
フムスと温野菜 ひよこ豆のスパイシーなペーストを温野菜と	¥930
自家製ハーブソルトのフレンチフライ シャンパーニュに合う！通称"神ポテト"	¥1,200
生ハムとキノコのアヒージョ キノコたっぷり！自家製パンと一緒に	¥980
ラムと牡蛎の水餃子 ツルっとおつまみ水餃子。特製レモンオイルで	¥950
豚足の春巻き とろーりほぐした豚足をたっぷり詰めました	¥990
ホタテと豆のイエローカレー ホタテを贅沢に使ったマイルドな味わいのココナッツカレー	¥1,540
スパイスチキンカレー シェフ特製！たっぷりスパイスのチキンカレー	¥1,320
ハーブを巻いた豚バラのロースト ジューシーで肉厚な豚バラをカリッと焼いて。レンズ豆と	¥950
和牛ラゲールのラザニア みんな大好き人気の1品！	¥1,420

MOTTRA JAPAN® Selection

Caviar Heritage Osetra 18g

ポーランド産キャビア "ヘリテージ オセトラ"

¥5,720