

Amuse・Entrees おつまみ・前菜

オリーブマリネ ¥300

黒オリーブとグリーンオリーブをオリーブオイルに漬け込みました。ワインのお供にどうぞ！

有機人参で作ったキャロットラペ ¥300

フランス語ですりおろした人参。さっぱりしていくらでも食べれます♪

自家製ピクルス ¥300

色とりどりの野菜をピクルスにしました。

チーズトースト or ガーリックトースト ¥350

ちょこっとおつまみに！両方食べたい方はmix(¥400)もやりますよ～

フロマージュ(チーズ) ¥400～

盛り合わせも出来ますので気軽にお尋ねください。

本日のスープ ¥400～

スープの内容はスタッフにお尋ねくださいね。

KITANOの手づくりクロケット ¥400

犬鳴ポークと北あかりを使った手づくりクロケットです。

おいし～いポム・フリット ¥500

フランス産『ピンチュ種』という美味しいお芋をこめ油で揚げました。冷めても美味しいよ！

スモークサーモンのブランダード ¥500

自家製スモークサーモンとマッシュポテトを混ぜ合わせたお料理です。クルトンにつけて召し上がれ♪

ウフ・マヨネーズ・KITANOスタイル ¥680

燻玉を自家製スモークサーモンで巻き、フレンチキャヴィアをトッピングしました。人気の前菜です。

バゲット(フランスパン) 1切れ¥50

Salade サラダ

シンプル野菜サラダ

¥400

シンプルな野菜サラダです。野菜の補充に！

サラダシュークルルト

¥400

アルザス地方のシュークルルトとチーズのサラダです。

白金豚の生ハムサラダ

¥800

岩手直送『白金豚』の肩ロースで作った生ハムをサラダにトッピングしました。

泉州だんじりサラダ(砂肝コンフィと燻玉)

¥900

※だんじりは入ってません！何とな〜くつけた名前なんで… 味は美味しいでっせ〜

ハムステーキとスモークチーズのサラダ添え

¥950

宮崎県産『日南もち豚』で作ったロースハムを贅沢にハムステーキに♪スモークチーズとサラダとどうぞ。

Charcuterie シャルキュトリー

茶美豚バラ肉のリエット

¥450

茶美豚と野菜を煮込んでペースト状にした定番の前菜。パンに塗って食べるとワインが進みます！

フランス産鴨のスモーク

¥650

フランス産の鴨胸肉をサクラの木でじっくりスモークしました。

旨〜い牛舌のスモーク

¥700

牛舌を10日間塩漬けにし、ほんのり燻香をまとわせました。売り切れ御免！

白金豚のテリーヌ

¥800

ビストロの定番前菜！マスタードをつけて召し上がれ♪自家製ピクルスもついてるよ！

Viandes お肉料理

白金豚 **100%**使用！自慢の手づくりソーセージ **¥666**

白金豚100%使用の手間暇かけた自家製ソーセージです。好みでマスタードをつけてどうぞ！

☆病み付きメルゲーズ・クスクス添え☆ **¥1,200**

KITANO のスペシャリテ！フランスでも根強い人気のある羊を使った北アフリカのソーセージ「メルゲーズ」
様々な香辛料を効かせ、一度食べると病み付きになる味わいです♪クスクス【スムール】という世界最小の
粒状パスタとお野菜と共に召し上がって頂きます。好みで「アリサ」というピリ辛の香辛料を添えてどうぞ♪

フランス産鴨モモ肉のコンフィ **¥1,280**

塩漬けにしたモモ肉を80℃の脂でじっくり火入れするフランス料理伝統の技法。皮をパリッと焼き上げます。

茶美豚の熟成ベーコンのカスレ **¥1,280**

カスレとはフランスの郷土料理で土鍋のこと。一月かけて作ったベーコンとたっぷりの白いんげんを熱々で！

白金豚スネ肉のプティ・サレとシュークルート **¥1,380**

プティ・サレとはフランスで塩漬けにした豚肉のことを言います。塩漬けにして柔らかく煮込んだスネ肉を
シュークルートと共に♪ベーコンやソーセージも入ったりしますよ！マスタードをたっぷりつけてどうぞ～

牛ロースのステーキ・フリット **80g ¥1,380 160g ¥2,180**

脂身が少な目で噛んで味ある赤身の美味しいステーキです。フランス産ポム・フリットを添えてどうぞ！

柔らか〜い牛ホホ肉の赤ワイン煮込み **¥1,800**

これぞビストロ料理の王道！たっぷりの赤ワインとフォン・ド・ヴォーで煮込みました。赤ワインが恋しい～

Desert デザート

グラニテ **¥100** 本日のデザート **¥500**

お口直しのひとロサイズのシャーベットです。

本日のデザートです。内容はスタッフに聞いて下さいね！

コーヒー・紅茶・エスプレッソ **¥300** (デザートとセットで**¥100**引き)