

APPETIZER

前菜

アレルギーについては詳しくお知らせ願います
2名様で取分け可能なポーションが主体です

Assorted 5 appetizers
前菜5種盛り合わせ 2,200
1/2 ハーフ 1,300

Charcuterie plate
シャルキュトリープレート 2,200
ハム・テリーヌ・パテなど盛り合わせ

Pâté de campagne
パテ・ド・カンパーニュ 1,200

Marinated Mackerel
冷製 鯖の塩麹マリネ 1,600
低温調理で

Grilled Softshell Shrimp & Yam Dauphinois
ソフトシェルシュリンプのソテーと 1,800
長芋のドフィノワーズ
皮ごと食べられるエビ&クリーミーな
グラタン仕立てのお芋

Assorted Vegetable appetizer
ワインに合う野菜の前菜3種 1,300

Steamed Vegetable Cocotte
野菜のココット蒸し 1,500
サワークリームを添えて

Rice Flour Bread
米粉のパン 一皿 (1フードにはカウント出来ません) 350

MAIN

メイン

1stステージ後の演奏終了後にお持ちすることも可能ですので、
スタッフまでお申し付け下さい。

Roasted skirt steak with Fresh garden vegetable
◆A4 和牛ランプのステーキと大きなグリル野菜 4,000



写真はイメージです

New Zealand Grass Fed Beef Sirloin steak with Yam Dauphinois
◆ニュージーランド産 牧草牛 サーロインのステーキ 3,000
長芋のドフィノワーズ添え (120g)

Buddha bowl
◆ブッダボウル 2,100
彩り鮮やかな野菜たちと、
アーモンド・ミントなど



Lamb & vegetable couscous
◆羊と野菜のクスクス (ソーセージ&ハンバーグ) 3,000
サテンドールのオススメ・お腹の満足度高し!
フルボディの赤ワインと是非!



LiveHouse Bacon Sandwich & steamed veggies
◆厚切りベーコンのライブハウスサンドウィッチ 3,000
&ココット蒸しの野菜
サテンドール定番の人気メニュー。
ドライトマトがアクセント。付け合わせに野菜のココット
サワークリームソース添え

別途、サービス料10%を飲食代に頂戴いたします

HOMEMADE DESSERT

自家製デザート

Gateau chocolat & Fruit compote
ガトーショコラと 1,200
フルーツコンポート



Framboise cheese cake & Fruit compote
フランボワーズチーズケーキと 1,200
フルーツコンポート



写真はイメージです

AFTER "LIMITED" MENU

終演後限定メニュー

Crepe Suzette
焼きたて! クレープシュゼット 1,500
Vanilla Ice on top
バニラアイス+ 300

ほろ苦いオレンジコンフィチュールとともに焼きたてを!

公演終了後まではご提供できません。

別途、サービス料10%を飲食代に頂戴いたします