

Quattro 梨庵 a la carte

オードブル Hors-doeuvre	レバーペースト.....1,200円 ～ガーリックトースト添え～
	チーズ盛り合わせ.....2,000円 ブルーチーズ ミモレット カマンベール ～ハニーソースとクラコット添え～
	生牡蠣ポン酢.....1,200円 ～ハラペーニョポン酢～
	アメーラのカプレーゼ.....1,000円 ～ミルフィーユスタイル～
	帆立と鮑のアヒージョ.....2,200円 ～バケット添え～
	本日のカルパッチョハラペーニョ添え.....1,200円 ～ハラペーニョ、シードオイル～
	チーズと玉子の西京漬け.....1,200円
	京風出し巻き玉子.....1,000円 ～お出汁浸し～
	大海老オーロラソース掛け.....2,000円
	梨庵シーザーサラダ.....1,000円 ～特製シーザーソース～
サラダ Salade	季節野菜の冷製バーニャカウダ.....1,000円 ～ディップスタイル～
	イベリコ豚の焼サラダ.....1,600円 ～ワインビネガーソース～
	厳選おまかせ 10貫.....4,000円
寿司 Sushi	厳選おまかせ 5貫.....2,000円
	大とろ.....1,300円
	中とろ.....1,000円
	赤身.....800円
	のど黒.....1,000円
	村上牛握り.....1,300円
	車海老.....900円
	雲丹軍艦.....1,000円
	いくら軍艦.....800円
	天然真鯛.....800円
	馬刺し握り.....700円
	赤貝.....600円
	煮穴子.....600円
	こはだ.....500円
	とろがっこ巻.....1,500円
とろ鉄火巻.....1,500円	
鉄火巻.....700円	

巻物
Roll

Quattro 梨庵 a la carte

肉料理 Viande	村上牛すじ煮込み.....1,300円 ～ハ丁味噌仕立て～
	越乃鶏の山葵ソース焼.....1,000円
鉄板焼 Teppan yaki	村上牛ステーキ(80g).....3,000円 ～佐渡の荒塩と本山葵～
	村上牛ステーキ(160g).....5,000円 ～佐渡の荒塩と本山葵～
	村上牛とフォアグラのロッシーニ.....6,000円 ～黒トリュフ、マデラソース～
	鮑柔か Steak.....2,000円 ～つめダレバター～
	ロブスターサフランソース.....3,000円 ～サフランソース～
	タラバ蟹のグリル.....4,000円 ～アメリカーナソース～
	フォアグラソテーマデラソース.....3,500円 リーフ野菜添え
	イベリコ豚鉄板焼.....2,500円 ～朴葉味噌のソース～
	天然帆立のバター焼.....1,000円 ～檸檬バターソース～
	サーモン西京焼.....1,500円 ～西京漬の鉄板焼～
	のど黒のムニエル.....5,000円
	活蛸の蛇腹焼.....1,600円 ～佐渡の荒塩と本山葵～
デザート Dessert	バニラ、抹茶アイスの黒蜜掛け.....800円 ～バニラ、抹茶、渋皮栗、黒蜜～
	南京プリン.....600円 ～フルーツ2点、生クリーム～
酒肴 aperitif	チーズの酒盗和え.....1,000円
	レーズンバター.....1,000円
	ミックスナッツ.....1,000円