

DINNER

Tapas タパス

ポテトサラダ、スモークベーコンのソテーのせ ￥680
食感が楽しいポテトサラダとベーコンが相性抜群です

パテ・ド・カンパーニュ ￥1,200
シェフのこだわりが詰まった国産豚と鶏肉の味わいのあるパテです

本日の鮮魚カルパッチョ ￥1,100

スモーク香る天使の海老とイカ、サーモンのマリネ ￥1,350
シーフードを和風ソースで和え、スモークの香りを加えました

ひとくちメンチカツ ￥700
一口サイズの肉汁たっぷりジューシーなメンチカツです

ひとくちトリュフ入りポテトボールフライ ￥800
贅沢にトリュフが入ったポテトボールのフライです

ひとくちビーフシチュー ￥800
牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだ一口サイズのビーフシチューです

ムール貝のシードル蒸し ￥1,180
フランスブルターニュ産のシードル酒で蒸し上げました

ドイツソーセージとチリビーンズ ￥980
伝統のドイツ式技法で作ったニュールンベルグソーセージと十勝アンガス牛で仕込んだチリビーンズです

ズワイ蟹のクロケット、グリビッシュソース ￥1,200
ズワイ蟹がふんだんに入ったコロッケに、ハーブの香るマヨネーズソースを添えました

6種類の洋食タパスプレート ￥2,500
本日おすすめのKANAMEオリジナル洋食タパス6種類が楽しめます

Salad サラダ

12種類のベジタブルチョップサラダ ￥1,180
half ￥780
もち麦と12種類の野菜を、さっぱりしたベジタブルドレッシングで仕上げました

マスタードチキンのシーザーサラダ ￥1,180
half ￥780
ハチミツと粒マスタードでマリネして、低温調理でしっとりさせた鶏胸肉のシーザーサラダです

KANAME

Soup スープ

季節のスープ ￥800

オニオングラタンスープ ￥980
シェリー酒の風味をプラスしチーズをたっぷり加えた、大人の味わいのオニオングラタンスープです

Main dish メイン料理

季節の鮮魚のムニエル ￥1,700

海老フライとグリビッシュソース ￥2,000
有頭海老フライにハーブの香りと酸味のきいた爽やかなソースをかけました

ホタテのソテーともち麦ピラフ ￥2,200
ホタテ貝のソテーともち麦のピラフを酸味の効いた仔牛のソースと一緒に

ポークロインのソテー、ジンジャーソース ￥1,900
三重県産の松阪豚ロースの厚切りソテーにジンジャーソースをかけ、軽く蒸したキャベツを添えました

デミグラスハンバーグとマッシュポテト ￥1,700
北海道産十勝アンガス牛で作ったハンバーグ180gを特製デミグラスソースでお召し上がりください

ビーフシチュー ￥2,600
牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだ特製ビーフシチューに焼き野菜を添えました

サーロインのグリル、2種類のソースと焼き野菜 ￥3,500
国産牛のサーロイン200gをお好みの焼き加減で、りんごおろしソースとデミグラスソースの2種類でお楽しみください

雛鳥のトリュフバターライス詰めロースト、コンソメ茶漬け ￥3,000
雛鳥の中にトリュフバターライスを詰めて、ローストしています KANAMEから新しいスタイルの提案です
※ご提供までにお時間を頂戴いたします

Shime 締めの一品

KANAME ナポリタン ￥1,200
シェフこだわりのソーセージ、ベーコンと野菜がたっぷり入ったナポリタンです

ボロネーズスパゲッティ ￥1,200
北海道産十勝アンガス牛100%で仕上げました

シーフードデミグラスカレー ￥1,300
特製デミグラスソースとシェフのオリジナルカレースパイスで贅沢に仕上げました

ビーフシチューオムライス ￥1,700
牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだビーフシチューと組み合わせたオムライスです

KANAME

Dessert & Coffee

Dessert デザート

りんごのシナモンコンポートとシブーストのナポレオン— ¥600
挟み焼きした“東京カラメリゼ”とりんごのシナモンコンポートとシブーストが相性抜群です

ハーブ玉子の濃厚プリン— ¥600
山梨県中村農園の濃厚な味わいのハーブ玉子を贅沢に使用したプリンです

壺焼きパウンドチョコレートケーキとホイップクリーム— ¥550
バター代わりに“ピーナッツオイル”でカカオの香りを引き立たせました

季節のフルーツパフェ— ¥900
季節のフルーツをヨーグルトと爽やかに仕上げました

本日のアイスクリーム盛合せ— ¥550
2種類のアイスクリームをお楽しみください

Coffee コーヒー / by NOZY COFFEE

コーヒー— ¥580

アイスコーヒー— ¥680

コーヒーフロート— ¥880

Tea 紅茶 / by Ronnefeldt

ダージリンティー— ¥680

ルイボスハーブティー (ノンカフェイン)— ¥680

アイスティー— ¥580

Dessert Cocktail (Alcohol) デザートカクテル

"大人の"メロンクリームソーダ— ¥980
昔懐かしのクリームソーダをアルコール入りで果実味豊かに仕上げました
メロンのピューレとジンを加えたオリジナルカクテルです

大人のコーヒーフロート— ¥980
アイスコーヒーにカルーアとベイリズを加えた大人のデザートカクテルです