

フランス食堂



CANCALE

ワインとビール ビストロ料理

Jambon et salami

生ハム・サラミ

1種 ¥600 3種 ¥850 6種 ¥1,200



 **ソプレッサヴェネタ**
ヴェネト州名産のニンニクの香りが特徴的なサラミ。



スピアナータ・ロマーナ
ラツィオ州名産のプレスされた楕円の形が特徴のサラミ。



コッパ
ロンバルディア州名産のミンチにした肉を使わない生ハムに近いサラミ。



ミラノサラミ
イタリアでは一番ポピュラーな絹挽きサラミ。



イベリコチョリソーベジョータ
最高位のベジョータグレードのイベリコを原料とした辛いサラミ。



フィノッキオーナ
トスカーナ州名産フェネルの香りが特徴的な粗挽きサラミ。



フエ
カタルーニャ州の細いサラミカマンベールのような風味を持つ。



ハモン・セラーノ
スペイン産の生ハム世界三大ハムのひとつ、柔らかい触感が特徴。



 **プロシュート・ディ・パルマ**
イタリア産の生ハム世界三大ハムのひとつ、24か月熟成の極上ものです。



・・・スタッフおすすめ

*税抜価格となっております。

CANCALE

※アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

Apéritif

小皿料理～アペリティフ～

All ¥600



キュリーブルスト



自家製鶏ハム



 イカのセート風
(トマト煮込み)



豚肉のリエット



ガーリックトースト



 海老とキノコのアヒージョ

角切り炙りスモークサーモン

ブランドードフライ(白身魚のコロッケ)

カンカル特製チキンフリット

 トリッパトマト香草パン粉グラチネ

ハーブサラダ

砂肝のジャガイモのアヒージョ

オリーブ

ピクルス



・・・スタッフおすすめ

*税抜価格となっております。

CANCALE

※アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

Fromage

チーズ

2種 ¥750 4種 ¥1,250



カマンベール(白カビ)

ブリドモー(白カビ)

スカモルツァ(燻製モッツアレラ)

ミモレット(セミハード)

コンテ(ハード)

ゴルゴンゾーラ(青カビ)

フルーツチーズ(フレッシュ)

Belgian frites

ベルギー産フライドポテト

 フライドポテト

¥600

Sauce&Spice

黒こしょう

セロリソルト

マヨネーズ

ケチャップ

¥50

ガーリックマヨネーズ

パルメザンチーズ

チョコレート

モルトビネガー

唐辛子入マヨネーズ

マドラスフランス産カレースパイス

ディジョンマスタード

¥100



・・・スタッフおすすめ

*税抜価格となっております。

CANCALE

※アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

Coquie de fruits de mer

4 種貝のココット蒸し

種類をお選びください

野菜と水

¥ 1,200

 白ワイン

¥ 1,300

 トマト

¥ 1,400

クリーム

¥ 1,500



Entrée

前菜

本日のキッシュ

¥ 700

パテドカンパーニュ (お肉のテリーヌ)

¥ 900

イワシとジャガイモのテリーヌ

¥ 800

丸ごとトマトのオニオングラタンスープ

¥ 700

ラタトウイユ ～ポーチドエッグ乗せ～

¥ 750

東八野菜のバーニャカウダー

¥ 850



本日のキッシュ



パテドカンパーニュ



丸ごとトマトの
オニオングラタンスープ



東八野菜の
バーニャカウダー



・・・スタッフおすすめ

* 税抜価格となっております。

CANCALE

※ アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

La cocotte

ココット料理

カスレトゥールーズ(鴨肉のコンフィのパン粉焼き) ¥2,200

 シュークルートガルニ(自家製ソーセージとザワークラウト) ¥1,900

ゲーラッシュ(牛肉のトマト煮込み) ¥1,600
1/2size ¥800



 ナヴァランダニョー
(仔羊のトマト煮込み)
¥1,400 1/2size ¥700



ブフブルギニオン
(牛肉の赤ワイン煮込み)
¥1,600 1/2size ¥800



ブイヤベース
¥1,800



 ドイツソーセージ盛り合わせ
¥1,800

La pasta

パスタ

 本日のパスタ(生パスタ使用) ¥1,200

ペンネアラビアータ(生パスタ使用) ¥800



・・・スタッフおすすめ

※税抜価格となっております。

CANCALE

※アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

La desserts

デザート

All ¥600



テリーヌドショコラ



 バナナキャラメルパウンドケーキ



 リエージュ風ベルギーワッフル



カタラーナ・ア・ラ・モード



カンカル特製ティラミス



アイスクリーム盛り合わせ3種

*内容はスタッフにお尋ねください



・・・スタッフおすすめ

*税抜価格となっております。

CANCALE

※アミューズ代としてお一人様 ¥300 頂戴いたします。

Cancle Dinner Course

カンカルディナーコース

¥3,000 (おひとり様)

アミューズブーシュ

*

前菜3種盛り合わせ

*

東八野菜の元気サラダ

*

パン

*

雪室熟成豚サーロインのグリルステーキ

*

デザート

(デザートはメニューよりひとつお選びください)

*

コーヒー or 紅茶

*税抜価格となっております。

CANCALE