

7月 平日ディナーに開店!

# ピストロ Confetti

.....  
【営業】 7月 水・木・金曜日 18:00~21:00 (Lo.20:00)  
.....

# Course Menu

＼アラカルトでの注文より¥576 お得に！／

## A Course

〈前菜〉 鯛のタルタル グリーンピースのピューレと海老のジュレを添えて

〈スープ〉 本日のポタージュ

〈メイン〉 どちらか一品お選びください

(  
・鱸のポワレ 本日のソース  
・鶏もも肉のポワレ 白ワインソース  
)

〈デザート〉 本日のデザート ※スタッフよりご説明いたします。

パン2種

コーヒー 又は 紅茶

1名さま **¥3,850** (税込)

＼アラカルトでのご注文より¥796 お得に！／

## B Course

〈前菜〉 夏野菜のゼリー寄せ 大理石風 爽やかなトマトムースとともに

〈スープ〉 本日のポタージュ

〈魚料理〉 鱸のポワレ 本日のソース

〈肉料理〉 牛ロース肉のポワレ 芳醇な赤ワインソース

〈デザート〉 本日のデザート (スタッフよりご説明いたします)

パン2種

コーヒー 又は 紅茶

1名さま **¥5,940** (税込)

---

〈冷前菜 / Cold appetizer〉

- ・野菜のババロア Vegetable Bavarian ￥1,400 (税込¥1,540)
- ・魚介のテリーヌ Seafood terrine ￥1,400 (税込¥1,540)
- ・マグロのタータ Tuna tartare ￥1,800 (税込¥1,980)
- ・鯛のタルタル グリーンピースのピューレと海老のジュレを添えて  
Sea bream tartare with green pea puree and shrimp jelly ￥900 (税込¥990)
- ・夏野菜のゼリー寄せ 大理石風 爽やかなトマトムースとともに  
Summer vegetable jelly with tomato mousse ￥900 (税込¥990)

---

〈温前菜 / Hot appetizer〉

- ・本日のポタージュ Today's Potage ￥900 (税込990)
- ・ツブ貝の香草バター焼き Grilled whelk with herb butter ￥1,800 (税込¥1,980)
- ・鶏のから揚げとフライドポテト Fried chicken and french fries ￥900 (税込¥990)
- ・旬の野菜グリル Grilled seasonal vegetables ￥1,000 (税込¥1,100)
- ・フォアグラソテー 赤ワインビネガーソース Sautéed foie gras with red wine sauce ￥1,800 (税込¥1,980)

---

〈サラダ / Salad〉

- ・シーフードサラダ seafood salad ￥1,600 (税込¥1,760)
- ・生ハムサラダ raw ham salad ￥1,600 (税込¥1,760)

---

〈魚料理 / Fish dishes〉

- ・本日の鮮魚のポワレ シェフおまかせソースで  
Sautéed fresh fish of the day with chef's choice sauce ￥1,200 (税込¥1,320)
- ・オマール海老のロースト Roasted lobster ￥2,300 (税込¥2,530)
- ・シーフードミックスフライ seafood mixed fries ￥1,500 (税込¥1,650)
- ・鱸のポワレ 本日のソース Sautéed sea bass with Today's sauce ￥1,200 (税込¥1,320)

---

〈肉料理 / Meat dishes〉

- ・牛肉とフォアグラ トリュフソースのロッシェニ  
Beef and foie gras with truffles Rossini style ￥2,700 (税込¥2,970)
- ・牛肉のポワレ トリュフソース Sautéed beef with truffle sauce ￥2,200 (税込¥2,420)
- ・牛ロース肉のポワレ 芳醇な赤ワインソース Sautéed beef in red wine sauce ￥2,100 (税込¥2,310)
- ・特製 ハンバーグステーキ Special Hamburger Steak ￥1,400 (税込¥1,540)
- ・鶏もも肉のポワレ 白ワインソース Sautéed Chicken with White Wine Sauce ￥1,200 (税込¥1,320)

---

〈ご飯・パン / Rice & Bread〉

- ・特製ハヤシライス Special Hayashi Rise ￥1,300 (税込¥1,430)
- ・ビーフステーキDON Beef Steak Bowl ￥1,200 (税込¥1,320)
- ・本日のパン2種 ￥260 (税込¥286)

---

〈デザート / Dessert〉

- ・本日のデザート ※スタッフよりご説明いたします。



# DRINK MENU



# Drink

## Beer

<b>Draft Beer (Kirin No.1 Beer)</b>	<b>¥555</b> (税込¥610)
<b>Guinness Beer</b>	<b>¥755</b> (税込¥830)
<b>Budweiser</b>	<b>¥655</b> (税込¥720)
<b>Non Alc Beer</b>	<b>¥437</b> (税込¥480)

## Wine

### - Red Wine -

[ France ]	<b>Guimauve</b> ギモーヴ	<Glass> <b>¥555</b> (税込¥610) < Btl > <b>¥2,700</b> (税込¥2,970)
[ Chile ]	<b>Sol I Mar</b> ソレイマール	<Glass> <b>¥500</b> (税込¥550) < Btl > <b>¥2,500</b> (税込¥2,750)
[California]	<b>Twin Oaks</b> ツインオークス	<Glass> <b>¥600</b> (税込¥660) < Btl > <b>¥3,500</b> (税込¥3,850)
[ Non Alc ]	<b>Vintense Red</b> ノンアルコールワインヴィンテンス赤	<Glass> <b>¥555</b> (税込¥610) < Btl > <b>¥2,700</b> (税込¥2,970)

### - White Wine -

[ France ]	<b>Gaston Cuvee</b> ガストンキュベ	<Glass> <b>¥555</b> (税込¥610)
[ Chile ]	<b>Sol I Mar</b> ソレイマール	<Glass> <b>¥500</b> (税込¥550) < Btl > <b>¥2,500</b> (税込¥2,750)
[California]	<b>Twin Oaks</b> ツインオークス	<Glass> <b>¥600</b> (税込¥660) < Btl > <b>¥3,500</b> (税込¥3,850)
[ Non Alc ]	<b>Vintense White</b> ノンアルコールワインヴィンテンス白	<Glass> <b>¥555</b> (税込¥610) < Btl > <b>¥2,700</b> (税込¥2,970)

## Sparkling Wine

[ France ]	<b>Baron d'Arignac Brut</b> バロン ダリニャック ブリュット	<Glass> <b>¥600</b> (税込¥660) < Btl > <b>¥3,500</b> (税込¥3,850)
------------	----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

## Whiskey

[Single Malt]	<b>Glenfidich</b> グレンフィディック	<b>¥800</b> (税込¥880)
[ Blended ]	<b>Johnnie Walker Red Label</b> ジョニーウォーカー	<b>¥546</b> (税込¥600)
[ Bourbon ]	<b>IW Harper Gold Medal</b> I/Wハーパー	<b>¥591</b> (税込¥650)
[Canadian]	<b>Canadian Club</b> カナディアンクラブ	<b>¥591</b> (税込¥650)
[ Irish ]	<b>Bushmills</b> ブッシュミルズ	<b>¥591</b> (税込¥650)
[Japanese]	<b>陸-Riku-</b>	<b>¥591</b> (税込¥650)
	<b>Black Nikka</b>	<b>¥591</b> (税込¥650)
	<b>おまかせウイスキー</b>	
	[ ハイボール / 水割り / ロック / ストレート ]	<b>¥482</b> (税込¥530)
	[ ジンジャーハイボール / コークハイボール ]	<b>¥619</b> (税込¥680)

# Drink

## Sour

Lemon Sour	レモンサワー	¥455 (税込¥500)
Graapefruits Sour	グレープフルーツサワー	¥455 (税込¥500)
Melon Sour	メロンサワー	¥455 (税込¥500)
Calpis Sour	カルピスサワー	¥455 (税込¥500)
Peach Sour	ピーチサワー	¥455 (税込¥500)

## Cocktail

Gin Tonic	ジントニック	¥600 (税込¥660)
Gin Buck	ジンバック	¥600 (税込¥660)
Vodka Tonic	ウォッカトニック	¥600 (税込¥660)
Rum Coke	ラムコーク	¥600 (税込¥660)
Tequira Tonic	テキーラトニック	¥600 (税込¥660)
Screw Driver	スクリュードライバー	¥600 (税込¥660)
Moscow Mule	モスコミュール	¥600 (税込¥660)
Salty Dog	ソルティードッグ	¥600 (税込¥660)
Cassis Orange	カシスオレンジ	¥600 (税込¥660)
Cassis Soda	カシスソーダ	¥600 (税込¥660)
Dita Grapefruits	ディタグレープフルーツ	¥600 (税込¥660)
Fuzzy Navel	ファジーネーブル	¥600 (税込¥660)
Raggae Punch	レゲエパンチ	¥600 (税込¥660)

※記載のないカクテルもお作りできるものもございますのでお気軽にスタッフまで

## SHOCHU

茜霧島(芋)	¥546 (税込¥600)
情け嶋(麦)	¥546 (税込¥600)

## Soft Drink

ホットコーヒー	¥382 (税込¥420)	アイスコーヒー	¥382 (税込¥420)
ホットティー	¥382 (税込¥420)	アイスティー	¥382 (税込¥420)
ホットカフェラテ	¥432 (税込¥475)	アイスカフェラテ	¥432 (税込¥475)
カモミールティー	¥382 (税込¥420)	オレンジジュース	¥382 (税込¥420)
アップルジュース	¥382 (税込¥420)	グレープフルーツジュース	¥382 (税込¥420)
ウーロン茶	¥382 (税込¥420)	コーラ	¥382 (税込¥420)
ジンジャーエール	¥382 (税込¥420)	ラムネ	¥382 (税込¥420)

## Free Drink

2時間制  
(1時間半LO)

乾杯用スパークリングワイン1杯付 ¥2,000 (税込¥2,200)

ビール/赤ワイン/白ワイン/ウイスキー/麦焼酎/  
グレープフルーツジュース/アップルジュース/ウーロン茶/炭酸水