



SALONE VENDREDI

LOUNGE, CAFE & BAR

FOOD MENU

サロネヴァンドルディは、お客様の様々なシーンに合わせて使い分けられるメニューを提案しております。フレンチをベースに和の要素を取り入れたスペシャリテや、旬の食材を楽しむお料理、デザートをご用意しました。

LUNCH 11:30-14:30 l.o.

DINNER
COURSE 17:00-20:30 l.o.

A LA CARTE 11:30-22:00 l.o.

[日・祝は21:00L.O]

* 翌日が平日ではない場合は22:00L.O

* 価格は全て税込です。別途10%のサービスチャージを頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and 10% service charge will be added.



FREE WIFI

ID

SALONE VENDREDI_Guest

PASSWORD

0335480130



salone-vendredi.jp



写真は「ランチコース 5000」です。

LUNCH COURSE

ランチコース

Amuse
アミューズ

Today's Appetizers
本日の前菜

Beefsteak & French Fry
牛ハラミのステーキ有馬山椒ソース
[Beef, Milk, Soy] [牛肉、乳、大豆]

Today's Dessert
本日のデザート

Bread and Cafe
パンとカフェ
[Wheat, Milk] [小麦、乳]

[Please check with our staff for allergens]
[アレルギーはスタッフまでご確認ください]

3800

Amuse
アミューズ

Today's Appetizers
本日の前菜

Today's Fish Dish
本日の魚料理

Roasted Wagyu Beef
黒毛和牛のロースト 山葵添え
[Beef, Milk] [牛肉、乳]

Today's Dessert
本日のデザート

Petit Four
プチーフール
[Wheat, Egg, Milk] [小麦、卵、乳]

Bread and Cafe
パンとカフェ
[Wheat, Milk] [小麦、乳]

[Please check with our staff for allergens]
[アレルギーはスタッフまでご確認ください]

5000

DINNER COURSE

17:00-20:30 L.o.



COURSE DEGUSTATION

当店のスペシャルティを詰め込んだ、お酒を楽しむためのコース

コース料理
Course Dinner

8000

グラスシャンパン
Glass Champagne

+ 2000

グラスシャンパン&ワイン4種
Glass Champagne & 4 Kinds of Wine

+ 5000

価格は全て税込です。別途10%のサービスチャージを頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and 10% service charge will be added.

COURSE MENU

Foie Gras. Vegetables Pickled in Sake Lees. Celeriac.

フォアグラ 奈良漬け 根セロリ

[Chicken, Gourd, Soybeans] [鶏肉、大豆]

Saury. Eggplant. Maitake Mushroom.

秋刀魚 茄子 舞茸

[Eggs, Milk] [卵、乳]

Tasmania Salmon. Buckwheat. Caviar.

タスマニアサーモン 蕎麦粉 キャビア

[Buckwheat Flour, Salmon, Shrimp, Crab, Fish Roe] [蕎麦粉、サーモン、エビ、カニ、魚卵]

Horsemeat. Beets. Cumin.

馬肉 ビーツ クミン

[Wheat, Milk] [小麦、乳]

Salmon Roe. Tuna. Lobster.

いくら 鮪 オマール海老

[Salmon Roe, Crustaceans] [いくら、エビ、カニ]

Eel. Truffle. Lily Bulb.

鰻 トリュフ 百合根

[Wheat] [小麦]

Duck. Brussels Sprouts. Grapes.

小鴨 芽キャベツ 葡萄

Wild Boar. Chrysanthemum. Gorgonzola.

猪 菊芋 ゴルゴンゾーラ

[Wheat, Egg, Milk] [小麦、卵、乳]

Beef Cutlet Sandwich.

ヒレカツサンド

[Beef, Wheat, Egg, Milk] [牛肉、小麦、卵、乳]

Cheese or Sorbet.

フロマージュ or ソルベ

[Milk] [乳]

A LA CARTE 11:30-22:00 l.o.

Prosciutto & Seasonal Fruits 1200

生ハムと季節のフルーツ

[Pork, Fruits vary depending on the season]
[豚肉、果物の内容は時期により異なります]



Prosciutto & Seasonal Fruits

Horse Meat 950

w/Beetroot Tartar

馬肉とビーツのタルタル

[Wheat, Milk] [小麦、乳]



Horse Meat
w/Beetroot Tartar

Yamagata Pork Rillettes 1000

山形豚のポークリエット

[Pork, Wheat, Milk] [豚肉、小麦、乳]

Foiegras Terrine 1700

w/Homemade Brioche

フォアグラテリーヌ 自家製ブリオッシュ

[Chicken, Melon, Flour, Egg, Milk, Soy]
[鶏肉、小麦粉、卵、乳、大豆]



Foiegras Terrine
w/Brioche

Salmon Marinade & Cavia 1500

w/Pancake of the Buckwheat Flour

サーモンマリネ キャビア ブリニ

[Salmon, Walnuts, Buckwheat, Fish Roe]
[サーモン、くるみ、そば、魚卵]



Salmon Marinade & Cavia
w/Pancake of the Buckwheat Flour

Today's Carpaccio 1400

本日鮮魚のカルパッチョ

[Crustaceans, Fish Roe, Walnuts] [エビ、カニ、魚卵、くるみ]



Today's Carpaccio

Lyon-style Salad 1400

リヨン風サラダ

[Pork, Eggs, Walnuts, Wheat, Milk] [豚肉、卵、くるみ、小麦、乳]



Lyon-style Salad

Mushroom Salad 950

マッシュルームサラダ

[Milk] [乳]

Sauteed Seasonal Vegetables 1600

季節野菜のソテー

価格は全て税込です。別途10%のサービスチャージを頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and 10% service charge will be added.

French Fry Truffle Taste 1200
トリュフ フレンチフライ

[Milk] [乳]

Shrimp Fritters w/Aioli Sauce 800
シュリンプフリット アイオリソース

[Wheat, Crustaceans, Eggs, Milk] [小麦、エビ、カニ、卵、乳]

Sausage & “Aligot” 1200
ソーセージ&アリゴ

[Pork, Milk] [豚肉、乳]

Whelk Stewed Herb Butter Sauce 1600
つぶ貝のブルギニオン

[Wheat, Milk, Shrimp, Crab] [小麦、乳、エビ、カニ]

Moules Frites 1800
ムール・フリット

[Milk, Shrimp, Crab] [乳、エビ、カニ]

“Oeuft Cocotte” Beef Stewed
Bourguignon Style 2600

ウフココット ブルゴーニュ風

[Beef, Wheat, Egg, Milk] [牛肉、小麦、卵、乳]

Beef Halami Steak Fritters 2400
牛ハラミのステーキフリット

[Beef, Wheat, Egg, Milk] [牛肉、小麦、卵、乳]

Beef Cutlet Sandwich 2900
牛ヒレカツサンド

[Beef, Wheat, Egg, Milk] [牛肉、小麦、卵、乳]

Today’s Assorted Cheese 1800~
本日のチーズ 三種

スタッフまでご確認ください。[Milk] [乳]

Marinated Olive 700
オリーブのマリネ

Pickled Vegetables 700
野菜のピクルス



Shrimp Fritters
w/Aioli Sauce



Whelk Stewed Spicy Sauce



Moules Frites



“Oeuft Cocotte” Beef Stewed
Bourguignon Style



Beef Halami Steak Fritters



Beef Cutlet Sandwich

DESSERT *11:30-22:00 l.o.*



Salon de Parfait Tiramisu 1500

サロン・ド・パフェーティラミスー

[Milk, eggs, wheat, nuts]

[乳、卵、小麦、ナッツ]

ミルクアイスのまろやかな甘みに、カカオのkokとキャラメリゼしたピスタチオのザクザクとした食感が引き立つ。隠し味のリキュール漬けのチェリーが、味と香りに深みをもたらします。



価格は全て税込です。別途10%のサービスチャージを頂戴いたします。
All prices are inclusive of tax and 10% service charge will be added.



Basque cheese cake バスクチーズケーキ 1000

[Wheat, Milk, Egg] [小麦、乳、卵]



Classic pudding with Salt milk ice cream 1200

大人のクラシックプリン 塩ミルクアイス添え

[Milk, Egg] [乳、卵]