

# d'ici

## GRAND MENU

BREAKFAST 8:00 - 10:00

BRUNCH 10:00 - 16:00

DINNER 17:30 - 22:30

料金・内容等につきましては、変更する場合がございます。  
Prices and items may change without any prior notice

表示料金は税込の日本円表示となります。  
All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

# BREAKFAST MENU

BREAKFAST TIME 8:00 - 10:00

## d'ici Breakfast Plate

朝食プレート

2,420

自家製ブリオッシュのバタートースト  
Homemade toasted brioche

自家製ジャンボンブラン  
Jambon blanc

サラダ  
Salad

スクランブルエッグとトマトソース  
Scrambled eggs with tomato sauce

## TOAST SANDWICH

ハニーバタートースト 赤い果実のソース  
1,180

Honey butter toast with red fruit sauce

オープンサンドイッチ 1,420  
Open sandwich

-自家製ハム・チーズ  
- Homemade ham, Cheese

-サーモン・アボカド・キノコ・チーズ  
- Salmon, Avocado, Mushrooms, Cheese

ミニサラダセット 330  
with small salad

## VIENNOISERIE

クロワッサン 380  
Croissant

パン・オ・ショコラ 380  
Pain au chocolat

## CAKE

カヌレ 320  
Canelé

パウンドケーキ (メープル) 350  
Pound cake (Maple)

パウンドケーキ (ウィークエンドシトロン) 350  
Pound cake (Weekend citron)

パン Bread 150

## SALAD / YOGURT

フルーツサラダ 1,180  
Fruit salad

ヨーグルトボウル 1,280  
Yogurt bowl

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.  
表示料金は税込の日本円表示となります。

# BRUNCH COURSE

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

## Menu Petit

プチコース

3,200

スープ・前菜・ガレット・お飲み物  
Soup, Appetizer, Galette, Beverage

## Menu Déjeuner

デジュネコース

4,200

スープ・前菜・ガレット・メインディッシュ・お飲み物  
Soup, Appetizer, Galette, Main dish, Beverage

前菜、ガレット、メインディッシュ (デジュネコースのみ)、お飲み物をお選びください。  
Choice of appetizer, galette, main dish and coffee or tea.

### APPETIZER

パテ ド カンパーニュ Pâté de Campagne

大山どりのバロディーヌ Daisen chicken breast ballotine

季節野菜と魚介のジュレ寄せ Seasonal vegetable and seafood terrine

### GALETTE

ガレットクラシック (ジャンボンブラン・ポーチドエッグ・チーズ)  
Galette Classic - Jambon blanc, Poached egg, Cheese

ブロッセリアンド (サーモン・チーズ・トマトソース)  
Broseleand - Salmon, Cheese, Tomato sauce

コンプレット シャンピニオン (きのこ・チーズ・生ハム・ポーチドエッグ)  
Complet Champignon - Mushrooms, Cheese, Prosciutto, Poached egg

プロヴァンサル (ラタトゥイユ・アンチョビ・トマトソース)  
Provence - Ratatouille, Anchovies, Tomato sauce

フリカッセとグリル野菜 (大山鶏、グリル野菜、レモン)  
Chicken in cream sauce - Daisen chicken, Grilled vegetable, Lemon

ガレットシャルキュトリー (サラミチョリソー・ベジョータ生ハム・コッパ・自家製ジャンボンブラン・ポーチドエッグ) +500  
Galette Charcuterie - Salami-chorizo, Sliced Jamon Bellota, Coppa, Poached egg

### MAIN DISH ※デジュネコースのみ

本日の魚料理 Fish of the day 本日の肉料理 Meat of the day

### COFFEE / TEA

コーヒー (ホット or アイス) Coffee 和紅茶 (ホット or アイス) Japanese black tea

パン Bread 150

デザート Dessert 600

クレームカタラーナ  
Crema Catalana

バスクチーズケーキ  
Cheesecake

レトロなプリン  
Pudding

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.  
表示料金は税込の日本円表示となります。

# BRUNCH A LA CARTE

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

## GALETTE

ガレットクラシック (ジャンボンブラン・ポーチドエッグ・チーズ) 1,750  
Galette Classic - Jambon blanc, Poached egg, Cheese

ブロッセリアンド (サーモン・チーズ・トマトソース) 1,750  
Broseleand - Salmon, Cheese, Tomato sauce

コンプレット シャンピニオン (きのこ・チーズ・生ハム・ポーチドエッグ) 1,750  
Compleat Champignon - Mushrooms, Cheese, Proksciutto, Poached egg

プロヴァンサル (ラタトゥイユ・アンチョビ・トマトソース) 1,890  
Provence - Ratatouille, Anchovies, Tomato sauce

フリカッセとグリル野菜 (大山鶏、グリル野菜、レモン) 1,890  
Chicken in cream sauce - Daisen chicken, Grilled vegetable, Lemon

ガレットシャルキュトリー 1,980  
(サラミチョリソー・ベジョータ生ハム・コッパ・自家製ジャンボンブラン・ポーチドエッグ)  
Galette Charcuterie - Salami-chorizo, Sliced Jamon Bellota, Coppa, Poached egg

## SALAD

サラダ シャンピニオン ド パリ Parisian mushroom salad 1,480

セザール (シーザーサラダ) Caesar salad 1,480

## MAIN DISH

ローストポーク シャルキュティエール Roasted pork charcuterie 1,680

本日の魚料理 Fish of the day 2,080

和牛のロティ Roasted Wagyu beef 2,280

パン Bread 150

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

表示料金は税込の日本円表示となります。

# BRUNCH DESSERT

BRUNCH TIME 10:00 - 16:00 (L.O 15:00)

## クレームカタラーナとピスタチオアイス 650

Crema Catalana and pistachio ice cream

表面をカソナードでキャラメリゼしたカタラーナ。甘酸っぱいイチジクのソース添え。

## レトロなプリン 780

Pudding with vanilla ice cream

ビターなキャラメルソースに、バニラのアイス。滑らかな濃厚プリン。

## バスクチーズケーキ 800

Basque cheesecake

ウガンダ産バニラビーンズ使用したなめらかな口当たりの濃厚チーズケーキ。

## テリーヌショコラとフランボワーズのソルベ 820

Terrine chocolate and raspberry sorbet

小麦粉不使用の滑らかなチョコレートケーキ。季節のベリーソース添え。

## カヌレ 320

Canelé

## パウンドケーキ (メープル) 350

Pound cake (Maple)

## パウンドケーキ (ウィークエンドシトロン) 350

Pound cake (Weekend citron)

### デザートセット Dessert set

ランチデザートメニューと一緒に好きなお飲み物をご注文いただくと 100 円引きとなります  
Order your favorite beverage with the brunch dessert menu and receive 100 yen off.

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.

表示料金は税込の日本円表示となります。

# DINNER COURSE

DINNER TIME 17:30 - 22:30 (L.O 21:00)

## Menu Bistro

ビストロコース (5/18まで)

4,400

前菜 (2種)、メインディッシュ、デザートをお選びください。  
Choice of 2 appetizers, main dish and dessert.

### APPETIZER

- 豚のリエット Pork rillettes  
パテドカンパーニュ Pâté de Campagne  
季節野菜と魚介のジュレ寄せ Seasonal vegetable and seafood terrine  
シャルキュトリー Assorted charcuterie +330  
サラダ シャンピニオン ド パリ Parisian mushroom salad  
セザール (シーザーサラダ) Caesar salad  
オニオングラタンスープ French onion soup  
スープドポワソン French fish soup  
季節のキッシュ Seasonal quiche  
トリッパ トマト煮込み Tomato stewed tripe +330

### MAIN DISH

- アッシ パルマンティエ French Shephard's pie with red wine sauce  
本日の魚料理 Fish of the day  
ローストポーク シャルキュティエール Roasted pork charcuterie  
自家製ソーセージ Homemade sausage +330  
マグレカナルロティ Roasted duck breast +330  
和牛のロティ Roasted Wagyu beef +550  
牛頬肉の赤ワイン煮込み Braised beef cheek in red wine +880

### DESSERT

- クレームカタラーナ Crema Catalana  
アイス 2種盛 Ice cream

パン Bread 150

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.  
表示料金は税込の日本円表示となります。

# DINNER A LA CARTE

DINNER TIME 17:30 - 22:30 (L.O 21:30)

## COLD APPETIZER

豚のリエット 1,200  
Pork rillettes

大山どりのバロティーヌ ニース風サラダ  
1,620  
Daisen chicken breast ballotine and  
Nice style salad

パテ ド カンパーニュ 1,650  
Pâté de Campagne

季節野菜と魚介のジュレ寄せ 1,650  
Seasonal vegetable and seafood terrine

シャルキュトリー 2,200  
Assorted charcuterie

## HOT APPETIZER

フレンチフライ 680  
French fries

季節のキッシュ 1,200  
Seasonal quiche

オニオングラタンスープ 1,200  
French onion soup

トリッパ トマト煮込み 1,650  
Tomato stewed tripe

## SALAD

サラダヴェール 1,380  
Green salad

サラダ シャンピニオン ド パリ 1,480  
Parisian mushroom salad

セザール (シーザーサラダ) 1,480  
Caesar salad

## FISH DISH

スープ ド ポワソン 1,200  
French fish soup

サーモンのムニエル 1,800  
Salmon meuniere

本日の魚料理 2,080  
Fish of the day

ブイヤベース 2,600  
Bouillabaisse

ブイヤベース リゾット追加 (1人前) 500  
Bouillabaisse add risotto (1 serving)

## MEAT DISH

アッシ パルマンティエ 1,540  
French Shephard's pie with red wine sauce

ローストポーク シャルキュティエール  
1,680  
Roasted pork charcuterie

自家製ソーセージ 1,860  
Homemade sausage

羊と蕪のトマト煮込み 2,200  
Lamb and turnip stewed in tomato sauce

和牛のロティ 2,280  
Roasted Wagyu beef

牛頬肉の赤ワイン煮込み 2,600  
Braised beef cheek in red wine

パン Bread 150

All prices are in Japanese yen, including consumption tax.  
表示料金は税込の日本円表示となります。

## DESSERT

### クレームカタラーナとピスタチオアイス 920

Crema Catalana and pistachio ice cream

表面をカソナードでキャラメリゼしたカタラーナ。甘酸っぱいイチジクのソース添え。

### レトロなプリン 1,080

Pudding with vanilla ice cream

ビターなキャラメルソースに、バニラのアイス。滑らかな濃厚プリン。

### バスクチーズケーキ 1,100

Basque Burnt cheesecake

ウガンダ産バニラビーンズ使用したなめらかな口当たりの濃厚チーズケーキ。

### テリーヌショコラとフランボワーズのソルベ 1,280

Terrine chocolate and raspberry sorbet

小麦粉不使用の滑らかなチョコレートケーキ。季節のベリーソース添え。

## FROMAGE

### チーズ盛り合わせ (3種) 2,000

Assorted cheese plate (Assort of 3)

### チーズ盛り合わせ (5種) 3,000

Assorted cheese plate (Assort of 5)

## KIDS MENU

### ミートスパゲティ 1,200

Meat sauce spaghetti

### コーンスープ 500

Corn soup