

Le Grand Chariot

FAIR COCKTAIL フェアカクテル

SNACK スナック

Autumn Cocktail Fair



各種 ¥2,800

① Akiiro -アキイロ- ~秋彩~

Apple, Calvados, Apple Liqueur, Cranberry, Earlgray Syrup
甘酸っぱく華やかな味わいの中に、カルバドスの深みと
紅茶の余韻が残る、秋を感じる一杯。

② Kenroku Autumn -ケンロク・オートム-

Chestnut Liqueur, Frangelico, Disaronno Velvet, Nocello, Almond Milk
ヘーゼルナッツの香ばしさと滑らかなアーモンドミルクに
濃厚な栗の甘みを加えた贅沢な秋のデザートカクテル。

③ Figment of Fall -フィグメント・オブ・フォール-

Fig, Hennessy, Benedictine D.O.M, Fig Purre, Honey Syrup
ブランデーの豊かな味わいに、無花果と蜂蜜の優しい甘み。
ハーブリキュールの芳醇な香りを合わせ、移ろう秋を表現した一杯。

④ Miss Muscat -ミス・マスカット-

★ノンアルコール Non-alcoholic

Muscat, Shiso, Mint, Muscat Juice, Blue Curacao, Elderflower Tonic
マスカットの香りと爽やかなシトラス、
清涼感のあるフレッシュのハーブが織りなす完璧なバランス。

Green Salad	
★グリーンサラダ	¥1,300
Vegetable Stick	
★ベジタブルスティック	¥1,400
Salmon Marinated	
★サーモンマリネ	¥1,800
Prosciutto and Fruits	
★生ハムと季節のフルーツ	¥1,900
Assorted Cheese and Dried fruits	
★チーズとドライフルーツの盛り合わせ	¥2,200
Caviar Spoon	
★キャビアスプーン(1 スプーン 5g)	¥1,500
Fried Potato	
★フライドポテト	¥1,200
Chicken Fritters and Fried Potato	
★チキンフリットとフライドポテト	¥1,800
Pizza Margherita	
★マルゲリータピザ	¥1,900
Seafood Pasta	
★シーフードパスタ	¥1,900
Meat Sauce Pasta	
★ミートソースパスタ	¥1,900
American Clubhouse Sandwich	
★アメリカンクラブハウスサンドイッチ	¥2,500
Homemade Pork Ham Sandwich	
★自家製ポークハムサンドイッチ	¥2,000
Domestic Beef Tenderloin Sandwich	
★国産牛ヒレ肉のサンドイッチ	¥4,000
Fish and Chips	
★フィッシュ & チップス	¥2,800
Grilled Noto Beef	
★能登牛らむいちのグリル(100g)	¥6,500
Creme brulee	
★自家製クレームブリュレ	¥1,000
Vanilla Ice Cream	
★バニラアイスクリーム	¥900
Small Tea Cakes	
★プティ・フル 5 種盛り合わせ	¥1,000
Seasonal Fresh Fruits Platter	
★フレッシュフルーツプレート	¥3,200



★：ラストオーダー22:00 となります。
Last order will be at 22:00.
※写真はイメージです。

※全ての料金には 10%のサービス料と消費税が含まれています。
10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.