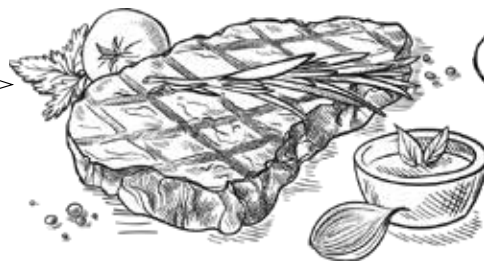




※写真はCROWNセットのイメージです。  
ワインはメニューに含まれません。

Meat / Fish

## Main Dish



Fish Dish ▶



◀ Meat Dish

### クレア CREA set menu

¥ 3,500 (税込)

SOUP  
本日のスープ

SALADA  
本日のサラダ

MAIN DISH  
本日の  
お肉料理 or お魚料理

DESSERTS  
本日のデザート

COFFEE  
コーヒー

BREAD  
酵母パン / オリーブオイル

### クラウン CROWN set menu

¥ 4,500 (税込)

SOUP  
本日のスープ

SALADA  
本日のサラダ

MAIN DISH  
本日のお肉料理  
本日のお魚料理

DESSERTS  
本日のデザート

COFFEE  
コーヒー

BREAD  
酵母パン / オリーブオイル

# Hamburger Set



## シンプル 極バーガー

¥ 2.200 (税込) ▶

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

厳選素材を  
たっぷり使用し  
おいしさを  
極めました



和牛パテと  
薫り高い  
トリュフが最高の  
マッチング

## トリュフ和牛バーガー

◀ ¥ 2.800 (税込)

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

Drink  
Menu

コココーラ / ジンジャーエール / レモンスカッシュ / オレンジジュース / アップルジュース  
グレープフルーツジュース / コーヒー / 紅茶

+ 300 円

一番搾り / ハイネケン / 陸ハイボール

# a la carte Menu

アラカルトメニュー

STORE'S  
RECOMMEND

おすすめ  
メニュー

シェフおまかせのピンチョス盛合せ。

新鮮かつ旬な食材を使用した華やかなフィンガーフードは、

パーティやお酒のあてに最適なおすすめの一皿です。

*Pintxos*

## ピンチョス

- 3 種盛り ——— ¥ 1,000
- 5 種盛り ——— ¥ 1,600
- 7 種盛り ——— ¥ 2,100
- 9 種盛り ——— ¥ 2,700



## APPETIZER

## 前菜・軽食



### 生ハムとトマトのコカースペイン風ピZZァー

¥ 1,000

オリーブオイルをたっぷりと練り込み焼き上げるスペインの伝統料理「コカ」。  
ピZZァのようにシェアしてお召し上がりいただけます

シェフの気まぐれサラダ	¥ 1,200
ジャンボンオーベルニュ ー超熟生ハムの盛り合わせー	¥ 1,800
ポテトフライ トリュフ風味	¥ 900

本日のスープ	¥ 600
オニオンリングフライ	¥ 800
酵母パン	¥ 300



### ズワイガニのクレープ包み

¥ 1,800

パプリカとズワイガニをクレープで包んだ一品。  
オマール海老のソースがズワイガニの旨味を引き立てます



### 大ぶり活けホタテ貝のソテー（2個）

¥ 1,800

濃厚な甘味・旨味を楽しめる新鮮で大ぶりなホタテ貝を焼き上げ、  
焦がしバターソースでお召し上がりください



### 和牛ホホ肉のトマト煮

¥ 2,000

和牛のホホ肉を丁寧に時間をかけて柔らかく煮込んだ、  
口の中で溶ける贅沢な食感と深い味わいをお楽しみください



### 牛リブローズ肉のグリエ マルサラ酒のソースかけ

¥ 4,000

オイルマリネした国産牛のリブローズを3時間じっくり低温調理して、  
グリルで焼き上げました。シェフおすすめの逸品

## シェフの気まぐれシリーズ

クレアのシェフが季節ごとの魅力を満喫できる食材を豊洲市場などから厳選し、旬の美味しさを引き出す料理を提供します。  
舌鼓を打つこと間違いなしの絶品メニューに、心踊るひとときをお楽しみください（詳しいメニューはスタッフにお尋ねください）

本日のお肉料理

¥ 2,000

本日のお魚料理

¥ 1,800



### 極バスクチーズケーキ

¥ 700

表面をこがしたバスク地方の伝統的なチーズケーキ。  
外はかりっと、中は濃厚でとろける食感にこだわりました



### バニラ風味のミルフィーユ

¥ 1,000

パイ生地を層にしてバニラ風味のクリームを  
挟み込んだ、サクサク食感が味わえるケーキです



### ヌガーグラッセ 赤いフルーツのソースかけ

¥ 1,000

フランス生まれの伝統的なお菓子をアイス仕立てに。アイス  
クリームよりもふわっと軽い食感がお楽しみいただけます



### アーモンド風味のリ・オ・レ (ライスプディング)

¥ 800

フランス定番のデザート「リ・オ・レ」。  
お米を牛乳で甘く煮たデザートです



### トリハス (スペイン風フレンチトースト)

¥ 1,000

スペイン版フレンチトーストとして親しまれている、  
揚げ菓子です。ブリオッシュを使用した希少なトリハスです

ガトーショコラ

¥ 700