

Le Grand Chariot

FAIR COCKTAIL フェアカクテル

SNACK スナック

Autumn Cocktail Fair

～ Marriage ー秋の味覚と共にー ～



① Juniper Coolerー ジュニパー・クーラー ー

Tomatin12y, Hayman's Old Tom Gin,

Regal Rogue Lively White, Rosemary Premium Ginger Ale

ジュニパーの香り高さに、ローズマリーの華やかさを纏わせて。

② 秋麗ー Aki Urara ー

Brandy, Chestnuts Liqueur, Fresh Cream, Cinamon Sugar, Chestnuts

栗とシナモンを使った、甘口デザートカクテル。

③ Amber Nightー アンバー ナイト ー

Bourbon Whiskey, Hazelnuts Liqueur, Apple Liqueur,

Dry Apple, Apple Rim

旬の林檎の甘さを、オールドファッションドの
ツイストカクテルで。

④ Fig Fantasyー フィグ・ファンタジー ー

Homemade Fig Jam, Amaretto Liqueur, Fresh Lemon Juice, Premium

Ginger Ale

無花果とアマレットの甘さを爽やかなジンジャーエールで
仕上げます。

⑤ Inter Flowー インター・フロー ー

Kyoho, Shine Muscat, Kyoho Liqueur, Mistia, Grape Juice, Premium Soda

★ノンアルコールに変更可能 Alcohol or Non Alcohol.

巨峰とマスカットが織り成す、マリアージュカクテル。

各種 ￥2,500

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

“NYUMEN” Hot Noodles with Onion

★【メ煮面】魚介だしと焦し葱のにゅう麺

￥1,600

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。

※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.