

APPETIZERS / 前菜

オードブル盛り合わせ

Assorted Appetizers

迷ったらこれ!

いろいろな前菜を少しずつ。
シェアにもぴったりの盛り合わせ。

2800



SALAD / 産地にも拘った、もりもり食べられるサラダ

Recommend

リヨネーズ サラダ

1580

Salade Lyonnaise

フランス食の都リヨンの代表的サラダ。
ベーコン、バターがたっぷり染み込んだクルトンと
ボーチドエッグ。



FBCサラダ

FBC Salad

生ハム、小エビのソテー、フルーツや
お惣菜など、ボリュームたっぷりの贅沢サラダ

1780



from Awaji

FROMAGE / 淡路島チーズ工房のチーズ



焼きカチョカバロ
Baked Cacho caballo

1000



ブッラータチーズ
Burrata cheese

シンプルなおリーブオイルと塩でどうぞ。
淡路島のミルクの旨味をしっかりと感じられます。

1400



モッツアレラとトマトのカプレーゼ
Caprese with Mozzarella & Tomatoe

1280

CHARCUTERIE / お肉屋さんのお惣菜



Charcuterie Board



Yecina de Leon

シャリュキュトリートボード Charcuterie Board 2200
生ハムやサラミの盛り合わせ。2〜3名様どうぞ。

■ ぐんま麦豚の生ハム GUNMA Pork Cured Ham 980
『はもんみなかみ』12ヶ月熟成

■ サラミ Fennel Salami 660

■ モルタデッラ Mortadella 660

■ セシーナ・デ・レオン Yecina de Leon 800

Yecina(セシーナ)とは、
「塩漬けされ、自然、天日あるいは燻製し乾燥された肉」を指します。
その語源はラテン語の「乾燥した」という意味の「siccus」。
「乾燥肉(siccina)」が転じたとも言われています。
セシーナ・デ・レオンは、スペイン 北西部のレオン州とバレンシア州で
牛の後ろ脚から作られ、最も有名なものの一つ。
しっとりとした食感と凝縮した旨み、ほのかな燻香。
赤ワインとも相性抜群です。
EUのPGI(地理的表示保護)認定を受けています。



HOT APPETIZERS / 温前菜

モッツアレラチーズとアンチョビのじゃがバター 780
Grilled Potato of Butter with Mozzarella Cheese and Anchovies
ホクホクのじゃがいもに、香り高いバターと塩気の効いたアンチョビ。



砂肝のコンフィの
ブルゴーニュ風
オープン焼き
Oven-baked
Gizzard Confit
780



タコのグリル
サルサヴェルデ
Grilled Octopus
Salsa Verde
1280

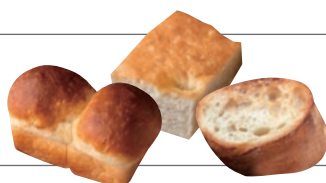


淡路産ヒイカの
バターソテー
Awaji Squid
Butter Saute
780



小エビ、ヒイカ、
タコのアヒージョ
Awaji Squid Butter Saute
1380

BREAD / パン



パンの盛り合わせ 湯だねパン、フォカッチャ、バゲットの詰め合わせ! 600
Assorted Bread

FRITTO / 揚げ物



淡路産 鰯のフィッシュ&チップス
Awaji Hamo Fish and Chips

1480



Recommend

淡路島の近海で獲れた魚介のフリットミスト
AWAJI-SHIMA Local Seafood Fritto Mist

1680



- 淡路産 小海老のフリット 680
Awaji Small Shrimp Frit
ビールにぴったり。ポリポリサクサク、止まりません!
- 淡路産 玉ねぎのフリット 550
Awaji-shima Local Onion Frit
- フレンチフライ 550
French Fries
- フレンチフライ 黒トリュフ風味 650
French Fries Black Truffle Flavor

SPECIALITE / スペシャルティ



牛タン オムレツ デミグラスソース
Beef tongue omelette with demi-glace sauce
じっくりと煮込んで、やわらかく仕上げた牛たんのデミグラス。

2000



フォアグラ オムレツ マデラソース
Foie gras Omelette
フォアグラと溶け合うふんわりとしたオムレツ。

3500

PILAF / ご飯もの



黒毛和牛ステーキと 淡路玉ねぎのピラフ

Wagyu Beef Steak
and Awaji Onion Pilaf

柔らかくジューシーな黒毛和牛ステーキと
甘味たっぷりの淡路島玉ねぎ。
国産大麦も入って、風味豊かな一皿。

2200

Recommend

PASTA / パスタ



淡路産トマトと バジルのボモドーロ

Awaji Local Tomato
& Basil Pomodoro

1380



天然海老と トマトのパスタ

Tomato Pasta
with Shrimp

1680



淡路産バジルの ジェノベーゼ

Awaji Basil Genovese

1780



お野菜と胡麻の アーリオオーリオ

Aglio Aglio
with vegetables
& sesame seeds

1680



淡路産 ヒイカと オリーブのパスタ

Pasta with AWAJI Hiya
& Olives

1780



天然海老とカラスミの オイルパスタ

Oil Pasta with Shrimp
& Karasumi

1780



淡路玉ねぎとベーコンの アマトリチャーナ

Amatriciana
with Awaji onions & bacon

1680



カチョエペペ チーズとブラックペッパーの バターソースパスタ

Cacio e Pepe

1500



パンチェッタと 淡路麺業"EGG" 生パスタのカルボナーラ

Carbonara with awaji egg

1680



ボルチーニのラヴィオリ トリュフのクリームソース パスタ

Porcini Ravioli
with Truffle Cream

1680



和牛のボロネーゼ タリアテッレ

WAGYU Beef Bolognese
Tagliatelle

1780



淡路牛ボロネーゼの ラザニア

Awaji Beef Bolognese
Lasagna

1600

MAIN DISH / メイン料理

ブイヤベース

4300

Seafood Bouillabaisse

たっぷりの魚介を香味野菜で煮込む、
プロヴァンス地方の地中海に面した港町、
マルセイユの伝統料理。
味わい深いスープにバゲットをひたしてどうぞ。



魚料理は他にもございます。別紙レコメンドを CHECK! またはスタッフまでお尋ねください。
Other fish dishes are available. Please CHECK the attached recommendation or ask our staff.



群馬県産 優味豚 スペアリブのBBQ
GUNMA Local Pork Spareribs BBQ Sauce

2200



淡路牛のアッシェ パルマンティエ
(淡路牛の赤ワイン煮込みとジャガイモとマッシュルームのグラタン)
Acetes Parmentier

2200



牛タンステーキ
Beef tongue steak

2000



群馬県産 優味豚骨付きロース、バラのロースト 3600
Gunma YUMI Pork Roasted bone-in loin and ribs
ボリューム満点650g! 4-5名様で丁度良い量です!
食いしん坊な方は2~3名様で!

for Shere!



Recommend

◀ 黒毛和牛ステーキの
ロッシェーニ 150g / 5180
300g / 8480

Rossini
with Black Wagyu Beef Steak
贅沢にフォアグラを使ったロッシェーニ。
濃厚な香りと和牛の旨味をお楽しみください。

黒毛和牛のステーキ 150g / 3500
Black Wagyu Beef Steak 300g / 6800



鴨のロースト 山椒とマデラ酒のソース 3200
Roasted Duck with Madera Sauce

[フォアグラソテー追加 +1680]

Sautéed foie gras can be added



黒毛和牛 ローストビーフ
グレイビーソース

Roast Beef with Gravy sauce

[フォアグラソテー追加 +1680]

Sautéed foie gras can be added

100g / 2600



淡路牛スネの赤ワイン煮込み 2500
Awaji Beef shank stewed in red wine

[フォアグラソテー追加 +1680]

Sautéed foie gras can be added



for Shere!

兵庫県産 しらすぎ牛 1kg / 12500~
T- BONEステーキ

Domestic beef 'SHIRASAGI GYU'

ご注文は 1kg / ¥12,500から承ります。
詳しくはスタッフまで。

Orders start from 1kg (¥12,500)

* 表示価格は全て税込価格です。 / All prices are tax included.

YUDANE BREAD

fbc

JAPAN BEEF PATTY

HAMBURGER

ランチタイムにも人気! 牛パティの旨み溢れるハンバーガー!



▲ 但馬牛 & ベーコンチーズバーガー

JAPANESE TAJIMA BEEF

和牛
但馬牛

但馬牛ビーフパティ

神戸牛やあらゆるブランド牛のルーツの但馬牛。赤身と脂身のうまさ、絶妙なバランスが特徴。旨味をにがさずジューシーなパティに仕上げます。

basic

但馬牛ハンバーガー 1800
Tajima Beef

cheese

但馬牛チーズバーガー 1900
Tajima Beef Cheese

Bacon

但馬牛ベーコンバーガー. 1950
Tajima Beef & Bacon但馬牛 & ベーコン 2050
チーズバーガー
Tajima Beef Bacon Cheese

JAPANESE BEEF

basic

国産牛ハンバーガー 1200
Japanese Beef

cheese

国産牛チーズバーガー 1300
Japanese Beef Cheese

Bacon

国産牛ベーコンバーガー. 1350
Japanese Beef & Bacon国産牛 & ベーコン 1450
チーズバーガー
Japanese Beef Bacon Cheese

Soy Meat HAMBURGER

ソイミートハンバーガー 1900

お肉不使用でヘルシー・高タンパク。食べ応えもしっかり。

topping

■ ハラペーニョ +50
Jalapeno■ チェダーチーズ... +100
Cheddarcheese■ ダブル国産牛パティ.. +840
Double Beef Patty■ ベーコン..... +150
Bacon■ スパイシー +50
スモーキーソース
Spicy Smokey Sauce

* 表示価格は全て税込価格です。 / All prices are tax included.