

BISTRO  
**TORICOYA**  
DEPUIS 2018

## Tapas

おつまみ 冷えた泡や白、ロゼからスタート

鶏皮パクチー パクチニストな貴方の鶏皮ぼん酢	450
枝豆ペコリーノ ワイン専用枝豆	450
<b>(A)</b> みんな大好き雲丹パン バターとウニでとろける美味しさをシャルドネで	680
なめらか過ぎる白レバームース どんなワインにも相性抜群	700

## France Tapas

フランスのおつまみ

キャロットラペ オレンジ風味 シンプルな料理にこだわってます	450
安納芋とロックフォールのポテトサラダ ほんのり甘いポテトサラにブルーチーズが良く合います	600
パテドカンパーニュ ピクルスやキャロットラペと一緒に	700
クスクスとフルティカトマトのタブレ フレッシュレモンのドレッシングでさっぱりと	650

**(A)** 上記のタパス4種類をちょっとづつ盛合せてみました  
**TORICOYA デラックスプレート** 980

## Salad

サラダ

キヌアとレンズ豆のヘルシーサラダ仕立て フェダーチーズがアクセント。冷えた白ワインに良く合います	650
<b>(A)</b> 十勝マッシュルームと プロシュートのグリーンサラダ フレッシュマッシュルームと葉っぱのあっさりサラダ	850



フランス、ブルゴーニュの伝統料理をそのままに  
**エスカルゴの香草にんにくバター焼** 650

とろとろ牛すじとオニオンの旨味にチーズが相性抜群  
**岩田シェフのオニオングラタンスープ** 450  
おひとり様

天使の口どけ…モンサンミッシェル名物  
**ふわとろオムレツ** 850  
イベリコ豚ベーコンと茸のクリームソース添え

オーガニックのミルクで作るブラータの最高峰  
**ブラータチーズと糖度8%のフルティカトマト** 1,280

## AtsuAtsu

アツアツメニュー

**(A)** ロックフォールのニョッキグラタン 650  
世界三大ブルーチーズのロックフォール！

**TORICOYA** 塩モツ煮込み (トリッパ) 650  
白ワインでハチノスとギアラをじっくり煮込みました

極太ソーセージの窯焼き 650  
窯焼きで粗挽豚の肉汁がジューシー

タルタルソースdeチキンフリット 680  
ビストロ風の唐揚げです

牛サガリのステーキ フリット 1,200  
窯焼きだから表面パリッと柔らかくジューシーなステーキ

じっくり煮込んだスペアリブのバルサミコ煮込み 1,200  
赤ワインとバルサミコで柔らかくホロホロの柔らかさに

## Topping

料理に合わせて楽しい

天然酵母の熟成パンで作ったバケット 1個 150  
種類はスタッフまで

## Pasta & Rissote

パスタ & リゾット

柔らか牛すじトマトのカレーリゾット 900  
トマトでじっくり煮込んだ牛筋とリゾットが相性抜群

イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ 1,200  
卵黄のみで仕上げた濃厚本格カルボナーラです

**(A)** 贅沢！雲丹クリームパスタ 1,800  
上品な甘みのムラサキウニをたっぷりと

本日のオススメパスタ メニューはスタッフまで

## Dessert

珈琲 & デザート

**TORICOYA**の生プリン 450  
卵黄を乗せて仕上げるプリンです。

クラシッククリームブリュレ 500  
キャラメリゼでパリッと香ばしい表面が good！

タルトシトロン 500  
マスカルポーネのエスプーマ  
レモンのタルトとマスカルポーネのムースはシェフ一押し

2名様～のお食事コース ご予約受付中

お1人様 3,500円～5,000円 (税込)

< お1人様 5,000円コース例 >

TORICOYAデラックスプレート

ホワイトアスパラガスと生ハム半熟タマゴ

エスカルゴの香草にんにくバター焼き

ふわとろオムレツ イベリコベーコンとキノコのクリームソース

Toricoya名物 窯焼き丸鶏 "ブルーロティ"

ブルーロティの旨みが詰まったメのチキンリゾット

Toricoya生プリン