

Dinner Menu

Original a la carte 〈オリジナルアラカルト〉



シェフ厳選のシャルキュトリ盛り合わせ
1~2人前 **1,760yen**
3~4人前 **3,300yen**

特製ソミュール液につけたビーフとポーク、カモのスマーク、自家製パテなどを一つのプレートにまとめました。



シェフのスペシャルストーフ鍋〈pot-au-feu ポトフ〉 **1,980yen**

ビーフ・ポーク・チキン・ソーセージをお野菜と共に美肌スープで煮込みました。



NOVE Special Dip Plate スペシャルディッププレート
自家製クリームチーズ 1人前 **1,430yen**

3日間かけて丁寧に作り上げたクリームチーズです。4種類の特製ディップソースでお楽しみください。

Main a la carte 〈メインアラカルト〉

9senseが誇る一品料理です。



シェフ渾身の牛肉の煮込み「極」 **2,420yen**

数種類のお野菜とフルーツと共に長い時間をかけてじっくり煮込んだビーフシチューです。



バロティヌのオープン焼き
フレンチオレンジソース **1,980yen**

木の实とお野菜とチーズを混ぜ込んだミンチを鶏もも肉で巻き込み焼き上げました。



ソフトシェルシュリンプのポアレ
香り高いオマールソース **2,200yen**

殻ごと食べられるシュリンプをカリッとポアレしオマールソースを添えました。

Pasta a la carte 〈パスタ アラカルト〉

モチモチとした食感が特徴の自家製手打ちタリオリーニです。



ビーフラグー都田スタイル **1,650yen**

粗びきビーフのラグーソースです。ソフトエッグと一緒にどうぞ。



自家製コーンドポークと
バルミジャーノ・レッジャーノ **1,650yen**

クリーミーで濃厚に仕上げました。北イタリアの名物パスタです。



スペシャルトリュフソース **1,870yen**

トリュフ香るファンギソースで仕上げました。芳醇なトリュフの香りをお楽しみください。



ノルマンディー風コンキーリャソース **1,760yen**

3種類の貝の滋味あふれるフランスノルマンディー地方のソースです。



お野菜が主役のヘルシーサルサポモドーロ **1,540yen**

健康を気遣う方にお勧めのタリオリーニです。お野菜の力で免疫カアップ!



ベジタブルミートの和風ラグーソース **1,540yen**

お肉に負けない大豆ミートを八丁味噌風味のシェフオリジナル・ラグーソースに仕上げました。

Side Menu

- ・カモのスマーク **880yen**
- ・自家製コーンドポーク **770yen**
- ・自家製コーンドビーフ **880yen**
- ・自家製パテ ドカンパーニュ **880yen**
- ・ハモンセラノ **880yen**
- ・ミラノサラミ **770yen**



自家製コーンドビーフ



・バゲット **330yen**



・もちりりフォカッチャ (グルテンフリー) **440yen**

裏面にもメニューがございます。ぜひご覧ください。

Skillet a la carte 〈スキレットアラカルト〉



・ローストカマンベールのディップスタイル
特に女性のお客様に大好評です！ **880yen**



・白マイタケのローストガーリックソース
リピーター率No.1！ **935yen**



・小エビとマッシュルームのアヒージョ
安定のスキレットNo.1メニュー！ **990yen**



・ガーリックチキン 9sense style
ガツンとくるガーリックの刺激！ **1,100yen**

Salad a la carte 〈サラダアラカルト〉



・オリジナルグリーンサラダ **770yen**



・生ハムと小エビのシーザーサラダソフトエッグ添え **880yen**

De ssert a la carte 〈デザートアラカルト〉



カタラーナ **1,100yen**

濃厚なフロゼンプリンアイスデザート。
ゆっくりと変化する食感をお楽しみ下さい。



ボヌール
〈幸せなフレンチディセル〉 **1,320yen**

ふわっととろける温かな9senseでしか出会えない
特別に焼き上げたスペシャルブディングです。
自家製グラスとのマリアージュを是非お楽しみ下さい。



小悪魔のムース カフェショコラ **1,210yen**

2種類のチョコレートとコーヒーを合わせた少し
ほろ苦い大人なムースです。ローストしたクルミ、
カカオとコーヒーのビターな味わいをお楽しみ下さい。



Standard Course 4,950yen



シェフが自信をもっておすすめする、9senseの
魅力が詰まったコース料理です。ぜひ一度お試
下さいませ。

Antipasto 季節の前菜盛り合わせ

Primo piatto 選べる手打ちパスタ

◆裏面の「パスタアラカルト」より一つお選びいただけます。

Secondo piatto 選べるメインディッシュ

◆裏面の「メインアラカルト」より一つお選びいただけます。

Dolcemisto 季節のデザート2種

◆アフタードリンク(コーヒーor紅茶)が付いてまいります。



Drinks Menu

Alcohol <アルコール飲料>

オーガニックワイン Organic Wine

- ・ワインテイस्टینگプレート **1,320yen**
(6種のオーガニックワイン)
- ・各種グラスワイン **880yen~**
- ・ハウスグラスワイン赤・白 **770yen**
- ・スパークリングワイン(ハーフボトル) **3,300yen**

オーガニックビール Organic Beer

- ・サミエルスミスペールエール **880yen**
(イギリス)
- ・有機農法ビール(沼津) **880yen**
- ・ブレッシング アンバービール **990yen**
(フランス)

クラフトビール Craft Beer

- ・ラピンクルタ(フィンランド) **880yen**

リモンチェッロ Limoncello

- ・ロック **770yen**
- ・トニックウォーター **770yen**

ウイスキー Whisky

- ・山崎(ストレート・ロック・水割り) **770yen**
- ・ハイボール **880yen**

焼酎 Shochu

- ・麦焼酎(ロック・水割り・お湯割り) **770yen**
- ・芋焼酎(ロック・水割り・お湯割り) **770yen**

日本酒 Sake

- ・花の舞 **1,320yen**
(山田錦純米酒 冷酒300ml)
- ・梅酒(ロック・ソーダ割り) **770yen**

Non-Alcoholic <ノンアルコール>

お茶 Tea

- ・凍頂烏龍茶 (HOT) **990yen**
- ・芽茶 (HOT) **660yen**

ノンアルコール Alcohol Free

- ・とろとろの梅酒ロック **660yen**
- ・ノンアルコールビール **770yen**
- ・オーガニックノンアルコールワイン **770yen**

ノンアルコールカクテル Alcohol Free Cocktail

- ・ライム&ジンジャーエール **660yen**
- ・ピーチ&オレンジ **660yen**
- ・ベリー&ティー **660yen**

炭酸ドリンク Carbonated Drink

- ・自家製ジンジャーエール **660yen**
- ・ペリエ **660yen**
- ・スパークリングリモナータ **660yen**

ソフトドリンク Soft Drink

- ・エスプレッソ **550yen**
(Wもご用意できます)
- ・コーヒー(HOT・ICE) **550yen**
- ・紅茶“アールグレイ”(HOT・ICE) **660yen**
- ・ルイボスフレーバーティー(HOT・ICE) **660yen**

100%フレッシュジュース 100% Pure Fruit Juice

- ・オレンジ **550yen**
- ・グレープフルーツ **550yen**
- ・アップル **550yen**