

Dinner Menu 夕食

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。



ノルウェーサーモンと北欧風ムースのロティ
シーフードクリームソース **1,980yen**

サーモンに海老、帆立貝のムースを合わせ、ローストしました。シーフードクリームソースと共にお楽しみください。



NOVE 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。



大山鶏のフリカッセ パイリング仕立て **2,350yen**

人気の銘柄鶏(大山鶏)を数種類の茸と共にクリーム煮にしました。香ばしいパイと共に楽しみください。



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。



自家製コールドポークと
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。



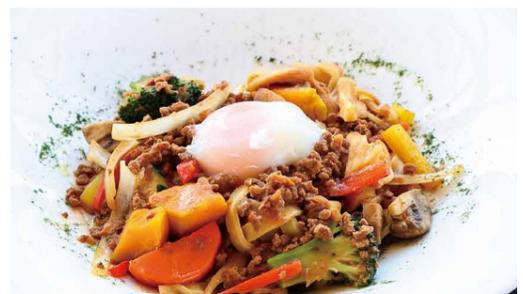
ノルマンディー風コンキーリャソース **1,760yen**

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**
- ・自家製コールドポーク **770yen**
- ・自家製コールドビーフ **880yen**
- ・自家製パテ ドカンパーニュ **880yen**
- ・ハモンセラーノ **880yen**
- ・ミラノサラミ **770yen**



自家製コールドビーフ



・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のアイスデザート。
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。



洋梨のアーモンドケーキ **1,210yen**

フルーティーな洋梨の優しい甘さ、ラム酒と黒糖
の上品な大人の香り広がるアーモンドケーキ。
9senseオリジナルのほろ苦いキャラメルソースと
共にお楽しみください。

Standard Course **4,950yen**



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