

D I N N E R M E N U

CACHIETTE 965

15:30-22:00 LO, Cours 20:00 / A la carte 21:00 / Drink 21:30

La saison Cours 季節の限定コース



コース カシエット

Menu CACHETTE

- ◆ 先付 Amuse Bouche ◆
ブルーベリーのフォワグラシュークリーム
- ◆ スープ Soupe ◆
青首大根のスープ
- ◆ 前菜 Entré ◆
冬の味覚サラダ
- ◆ 魚料理 Poisson ◆
鮮魚 その時の仕立てで
- ◆ 肉料理 Viande ◆
本日のシェフおすすめ
又は
枕崎牛のフィレ肉(+1,500)
- ◆ 〆料理 Plat final ◆
フレンチTKG
- ◆ 甘味 Dessert ◆
デコポンのプティパルフェ

コース 965

Menu 965

- ◆ 先付 Amuse Bouche ◆
ブルーベリーのフォワグラシュークリーム
- ◆ スープ Soupe ◆
青首大根のスープ
- ◆ 前菜 1st Premier ◆
冬の味覚サラダ
- ◆ 前菜 2st deuxièm ◆
965パテドカンパーニュ
- ◆ 自由な一品 Plat limité ◆
白子のフリット
- ◆ 魚料理 Poisson ◆
鮮魚 その時の仕立てで
- ◆ 肉料理 Viande ◆
本日のシェフおすすめ
又は
枕崎牛のフィレ肉(+1,500)
- ◆ 〆料理 Plat final ◆
フレンチTKG
- ◆ 甘味 Dessert ◆
デコポンのプティパルフェ



A La Carte MENU

CACHIETTE 965

15:30-22:00 LO. Cours 20:00 / A la carte 21:00 / Drink 21:30

Entrée Froide 冷前菜

Seasonal foie gras cream puff 季節のフォワグラシュークリーム	680	Smoked Herring Roe 燻製カズノコ ~965 Style~	980
[Monthly change] Appetizer 【月替り】前菜	1,780~	Filling Veggies Gourmet Salad 具沢山 美食家サラダ	1,980
Broiled Makurazaki beef with Cheese and Horseradish Sauce 炙り枕崎牛のチーズ掛け 西洋わさびソース	2,280	Green Salad - apple sweet vinegar - サラダヴェール ~アップルスウィートビネガー~	1,480
Pate de Campagne シェフのパテドカンパーニュ	1,680	Assorted Prosciutto and Salami - Charcuterie - 生ハム・サラミ 盛り合わせ ~シャルキュトリ~	2,480
Cheese Plate 厳選チーズの盛り合わせ	2,480		

Entrée chaude 温前菜

Tripes and mix beans stewed hot tomatoes トリッパとミックスビーンズのピリ辛トマト煮	1,480	Sardin confit with Mimolette cheese 真イワシの8時間コンフィ ミモレット掛け	1,280
Foie gras poele フランス産フォアグラのポワレ	1,780	Deep-fried Potato seasoned Truffle トリュフ香るフライドポテト	1,100
Baked camembert / Yamato bacon dressing カマンベールのオープン焼き やまとベーコンのドレッシング	1,480	Truffle Omlette トリュフオムレツ	1,680
Spanish-Style Garlic Shrimp 皮ごと食べられる天使の海老のアヒージョ(3尾)	1,780	Stewed Makurazaki beef tendon in demi-glace 枕崎牛のすじデミグラス煮込み	1,980
Additional 1 prawn 追加1尾	600	Oysters and Spinach in Spanish-Style Garlic Sauce 広島県産牡蠣のアヒージョ(3個)	1,480
		Additional 1 Oyster 追加1個	500

※パンは別ページにございますので、ご参照ください。

Recommandation おすすめ料理

[Monthly] Fresh fish dishes 【月替り】鮮魚料理	2,580~	Tomato Gratin of Lobster and Mozzarella 【3食限定】オマール海老とモッツァレラの トマトグラタン	2,980
Wagyu meat pie; silky bechamel 【3食限定】雪崩チーズの和牛ミートパイ	1,980		

Viande 肉料理

Roasted Makurazaki beef with Deep-fried Potato seasoned Truffle

枕崎牛のフィレ肉のロティ
トリュフ香るフライドポテト添え 4,680

Chef's Recommended Meat Dishes

シェフおすすめ肉料理 3,180~

Salted Rice Malt Marinated Honey Mustard Cutlets

塩麹マリネ ハニーマスタードカツレツ 2,580

Red Satsumadori fricassee

骨付き赤鶏さつまのフリカッセ 2,580

Japanese black hamburger steak

黒毛和牛100%ハンバーグ 2,580

Matsuzaka porc stew cooked in white wine

松坂ポークの白ワイン煮込み 2,580

※メイン料理はお時間がかかりますので、お早めにご注文ください。

Spécialité 逸品

French Egg fried rice

フレンチTKG

1,480



Riz & Psata 米 & パスタ

Custom made Pasta

大好評 リクエストパスタ 1,680~

(スパゲッティ・リングイネ・ペンネ・フィットチーネよりお選びください)

Specialties Arrabiata

十八番 アラビアータ 1,580

French mushrooms doria

ネオビストロ流 茸ドリア 2,280

Spaghetti aglio e olio

特製アーリオ・オリオ・ペペロンチーノ 1,380

Dessert デザート

[Monthly change] Parfait

【月替り】季節のメパフェ 1,880

Melted Fondant Chocolat

とろけるフォンダンショコラ 1,880

※20分かかりますので、お早めにご注文ください

Mellow Suzette

芳醇パンケーキシュゼット 1,880

Rich tonka bean pudding

トンカ豆の濃厚プリン 980

パンメニュー

Bread Menu

Honey soy

はちみつ豆乳パン

はちみつと豆乳を練り込んだソフトでもっちりとしたパンです。

はちみつの香りとやさしい甘みを感じられます。

お肉料理とも相性の良いパンです。



Graham fine

グラハムファイン

国産小麦に全粒粉を混ぜ合わせました。

口あたりはふんわり柔らかく軽い食感で、

全粒粉の香ばしさが感じられるパンです。



Baguettine

バゲッティーヌ

オーソドックスなフランスパンの生地に、

少量のバター、牛乳、卵を入れました。

通常のフランスパンに比べ、柔らかく食感も軽やかです。



各1個
3種盛り合わせ

220円
550円 (税込)

※お客様には焼きたてのパンをご用意させていただく為
ご注文後ご提供までに**3~6分程**のお時間をいただきます。



テイクアウトOK

テイクアウトも承っております。お気軽にスタッフまでお声がけください。