

SHIBUYA HIKARIE DINNER Menu

EVERY DAY
PM 5 - 10


ANTIPASTI / 冷前菜

- ・グリーン&ブラックオリーブ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 580 (638)
- ・豚のリエットと天然酵母カンパーニュ 580 (638)
- ・本日のデリ 2 種 ※VEGAN 680 (748)
- ・ハモン・セラーノ 980 (1,078)
- ★パテ・ド・カンパーニュ 980 (1,078)
- ・本日のカルパッチョ 980 (1,078)
- ★オールインワンボウルサラダ ※VEGAN MENU 2,180 (2,398)
- ★東京モッツアレラ工房のフレッシュブッラータと 3 種のいちご 2,980 (3,278)



港区青山で作っているスーパーフレッシュなブッラータチーズと、旬のフルーツを合わせました。日本では希少な牧草飼育牛（グラスフェッド）のミルクだけで作ったブッラータチーズは、製造後すぐに店に運ばれてくるという抜群の鮮度。この美味しさを味わうと、他のブッラータは食べられなくなるのでは?! という程の美味しさです。

ASSORTED & BAGUETTE / 盛り合わせとバゲット

- ・チーズの盛り合わせ ※2~3名様分 1,580 (1,738)
- ・本日の前菜盛り合わせ ※2~3名様分 1,980 (2,178)
-  → 「味輝パン」の天然酵母バゲット 400 (440)

ANTIPASTI / 温前菜

- ★無添加フレンチフライ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 680 (748)
- TOPPING : 塩トリュフ +308 塩トリュフとパルメザン / 温玉とパルメザン +440
- ・おつまみ水餃子 6 個 たっぷりパクチーとコク旨無添加らー油 780 (858)



Cosme Kitchen Adaptation

SHIBUYA HIKARIE DINNER Menu

EVERY DAY
PM 5 - 10

ANTIPASTI / 温前菜

- ・野沢菜ソーセージのグリル(2本) ※ADD (追加) : 1本 440 880 (968)
- ★ガーリックレモンバターシュリンプ 980 (1,078)
- ・3種のヴィーガンミックスフライ ※VEGAN MENU 1,280 (1,408)
- ★牡蠣ときのこのアヒージョ ~松乃井酒造の塩麹~ 1,380 (1,518)

PASTA / パスタ GLUTEN FREE PASTA +220

- ★フレッシュハーブとココナッツミルクのヴィーガンパッタイ 1,680 (1,848)
※VEGAN & GLUTEN FREE MENU
- ★松乃井酒造の酒粕を使用した海老と柚子の豆乳クリーム生パスタ 1,680 (1,848)
- ・パルメザンチーズたっぷりのフレッシュマッシュルームと温玉ボロネーゼ 1,680 (1,848)

MAIN / メイン

- ★本日の牛のグリル フレンチフライ付き ASK
※本日のお肉と価格はご注文画面よりご確認ください

SWEETS / スイーツ TOPPING : 季節のフルーツ +308

- ・ヴィーガンソフトクリーム ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 680 (748)
- ★ヴィーガン&グルテンフリーケーキ各種 ※詳細はご注文画面とショーケースよりご確認ください 780 (858)~
- ・自家製本格チーズケーキ ※GLUTEN FREE MENU, NOT A VEGAN MENU !! 780 (858)
- ★国産粒あんと白玉、わらび餅のミニ和パフェ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 1,280 (1,408)



Cosme Kitchen Adaptation