

Grand Menu

16:00 ~ 22:30 【 F.L.O 21:30 / D.L.O 22:00】



Instagram

@DESALITA_KICHIJOJI



Wi-Fi

ID:Desalita-Kichijoji-guest
Pass:desalita0614

APPETIZER

COLD

	Shrimp spring rolls 2pieces 海老の生春巻き	half 660 【税込 726】 full 980 【税込 1078】
	ピーナッツバター、マンゴーチリソース、お野菜のパウダーでお召し上がりください	
	Greencurry flavor potato salad グリーンカレーのポテトサラダ	800 【税込 880】
	人気のポテトサラダをスパイシーに仕上げました	
	Steamed marinated chicken 鶏むね肉のヴァプール	870 【税込 957】
	低温で柔らかく仕上げた蒸し鶏とスクナムジュレ	
	Domestic <Shintama> Beef carpaccio 国産牛シンタマのカルパッチョ	1350 【税込 1485】
	国産牛のシンタマ＝モモ肉をカルパッチョにしました	
	Marinated octopus ~ Provencal style ~ 真蛸のマリネ ～プロヴァンス風～	1300 【税込 1430】
	柔らかな真蛸とガーリック・パジル香るプロヴァンスサルソースで仕上げました	
	Norwegian salmon carpaccio ノルウェー産サーモンのカルパッチョ	1300 【税込 1430】
	トリュフドレッシングでお召し上がりください	

LIGHT APPETIZER

	Hand made pickles 自家製ピクルス	600 【税込 660】
	程よい甘辛さの彩り野菜ピクルス	
	Liver paste cassis flavor カシス香るレバーペースト	680 【税込 748】
	前菜ながらも赤ワインとの相性抜群	
	Chilled mushroom and shrimp confit マッシュルームと海老の冷製コンフィ	870 【税込 957】
	ガーリックオイルでアヒージョ風に仕上げました	
	Melba toast 6pieces メルバトースト	220 【税込 242】
	バケットを薄くスライスしました	

HOT

	Fried pork spring rolls 2pieces メッシュライスペーパー揚げ春巻き	half 660 【税込 726】 full 980 【税込 1078】
	サクサクとしたメッシュライスとお肉のジューシーさをお楽しみください	
	Fried duck and gorgonzola spring rolls 2pieces 鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き	half 970 【税込 1067】 full 1450 【税込 1595】
	ハチミツ、スクナムジュレと一緒にお召し上がりください	
	Banh Xeo 4pieces バインセオ	half 700 【税込 770】 full 1350 【税込 1485】
	もやし、えび、豚肉をバリバリとした生地で包んだベトナム風クレープ	
	Cajun garlic sauteed soft shell shrimp ソフトシェルシュリンプのケイジャンガーリックソテー	1300 【税込 1430】
	殻ごとお召し上がり頂ける海老とスパイシーなパウダー、ガーリックで仕上げました	
	Today's Vegetable fritters 本日の野菜フリット	980 【税込 1078】
	スタッフにお尋ねください	
	Chickpea cheese fritters ひよこ豆のチーズフリット	800 【税込 880】
	ザクロソースと一緒にお召し上がりください	
	Asian french fries ASIAN フレンチフライドポテト	800 【税込 880】
	程よい酸味のある味付け サワークリームソースとお召し上がりください	
	Shrimp toast ~ Mango chili sauce ~ シュリンプトースト ～マンゴーチリソース～	980 【税込 1078】
	海老のしんじょうを食パンと揚げたトースト	
	Seasonal fish fritters ~ Escabeche style ~ 旬魚のフリット ～エスカベッシュ風～	1100 【税込 1210】
	甘酸っぱいエスカベッシュソースとお召し上がりください	
	Beef hanging and water spinach plancha 牛サガリ肉と空心菜のプランチャ	1350 【税込 1485】
	ビリ辛に仕上げた鉄板焼き フランベ演出でお楽しみいただけます	

Spaicy Hot With coriander Can be left out of coriander

パクチー有

別盛り対応可能

CHEF'S RECOMMENDED

TAPAS

	Appetizer Platter 3types or 5types 前菜盛り合わせ 3種 or 5種	3種 1450 【税込 1595】 5種 2280 【税込 2508】
---	---	--

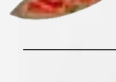
CHEESE

	Cheese Platter 4types チーズの盛り合わせ 4種	2680 【税込 2948】
	クラッカー、ドライフルーツ添えてお得なプレート	

	Camembert 50g カマンベール 白カビ／クリーミーで優しい味わい	880 【税込 968】
	Parmigiano reggiano 30g パルミジャーノレッジャーノ ハードタイプ／しっとりとした食感でコクがある	950 【税込 1045】
	Mimoletto 30g ミモレット ハードタイプ／カラスミのような風味、かつマイルド	980 【税込 1078】
	Fourme d'Ambert 40g フルム・ダンベール 青カビ／ナッツのような甘み、クリーミーでまろやか	1350 【税込 1485】

CHARCUTERIE

	Charcuterie Plate 4types シャルキュトリプレート 4種	2680 【税込 2948】
	全種のハムを一度に楽しめるお得なプレート	

	Cha Lua 40g チャー・ルア ベトナムハム 特性ソースとお召し上がりください	600 【税込 660】
	Saucisson Sêc 30g ソシソン・セック お肉の旨味がしっかりとあるフランスサラミ	720 【税込 792】
	Smoked duck ham 40g 鴨肉の冷燻製 低温でじっくりと燻製した生ハム	950 【税込 1045】
	Hambon Cru 40g ジャンボン・クリュ 乾燥熟成させたフランスの生ハム	1200 【税込 1320】

Dried fruits 20g ドライフルーツ	220 【税込 242】	Whole wheat crackers 5pieces 全粒粉クラッカー	280 【税込 308】
------------------------------------	--------------	---	--------------

SALAD

	Green salad topped with coriander and kale パクチーとケールのグリーンサラダ	980 【税込 1078】
	サニーレタスベースのシンプルサラダ レモンドレッシングでお召し上がりください	
	Asian Romaine lettuce salad ロメインレタスのASIANサラダ	1160 【税込 1276】
	甘酸っぱいアジアンドレッシングと添えてある唐辛子でお召し上がりください	
	Green papaya and shrimp salad 青パパイヤと海老のサラダ	1540 【税込 1694】
	魚醤のソースと絡まった甘辛いパパイヤサラダをお楽しみください	

※ 1 6 時以降にご利用された場合、お一人様 4 0 0 円 の席料を頂戴いたします。

If you use the restaurant after 4:00 PM, a seating fee of 400 yen per person will be charge

SOUP

	Today's potage 本日のポタージュ スタッフにお尋ねください		Shrimp and mussel sour soup 海老とムール貝のサワースープ 旨味のある海鮮出汁をホットに仕上げました
	Asian steamed clams and mussels アサリとムール貝のワイン蒸し レモングラス香るASIANな白ワイン蒸し		

NOODLE

Extra large noodles 麺大盛 400 【税込 440】

	Truffle-scented chicken pho トリュフ香る鶏肉のフォー ASIANスパイス香る優しい鶏出汁でお召し上がりいただけます		Blue crab pho 渡り蟹のフォー 優しい蟹出汁でほっこりするおすすめのフォー
	Bun Bo Hue ブンボーフエ ブン＝米粉の麺 牛スジ出汁を使用したホットなベトナム郷土料理		Vietnamese fried noodles Mi Xiao ベトナム風焼きそばミーシャオ 小麦粉の細麺を鶏ガラ出汁ベースで味付けした焼きそば

RICE & CURRY

	Pineapple fried rice パイナップル炒飯 パイナップルを使用したしっとり炒飯		Blue crab curry 渡り蟹カレー ふんわり卵のマイルドカレー
	※大盛 400 【税込 440】 Extra large serving of rice		※ライスは別途ご注文ください Please order rice separately

MAIN

	Beef tenderloin roti 150g 牛サガリ肉のロティ バルサミコ・ホースラディッシュのソースでお召し上がりください		Beef cheek stewed in red wine 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 長時間煮込んでホロホロのほほ肉をお楽しみください
	Roti of red pork shoulder 180g 赤豚肩ロースのロティ バルサミコ・グリーンマスタードソースでお召し上がりください		Pan-fried beef fillet 120g 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソースで柔らかなフィレ肉をお召し上がりください
	Roasted duck 150g 合鴨のロティ ポワブラードソースとお召し上がりください		

	Bucket 4pieces バケット		Jasmine rice ジャスミンライス
	265 【税込 291】		half 300 【税込 330】 full 550 【税込 605】

Spaicy Hot With coriander Can be left out of coriander バクチャー有 別盛り対応可能

De salita

Standard course ¥4000 【税込 4400】

COLD APPETIZER

Steamed chicken breast

鶏むね肉のヴァプール

Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

HOT APPETIZER

Deep-fried pork spring rolls in mesh rice paper

豚肉のメッシュライスペーパー揚げ春巻き

Banh Xeo

バインセオ

SOUP

Clams and mussels steamed in wine

アサリとムール貝のワイン蒸し ～ ASIAN STYLE ～

MAIN DISH

Roasted duck

合鴨のロティ

NOODLE or CURRY

Blue crab pho or Blue crab curry

渡り蟹のフォー or 渡り蟹のカレー

PALATE CLEANSER

Sherbet or Tea or Coffee

シャーベット or 紅茶 or コーヒー

アレルギー等御座いましたら事前にお申し付けください。
If you have any allergies, please let us know in advance.