

Lunch Menu

11:00 ~ 16:00 【L.O 16:00】



Instagram

@DESALITA_KICHIJOJI



Wi-Fi

ID:Desalita-Kichijoji-guest
Pass:desalita0614

APPETIZER

COLD

-  **Shrimp spring rolls 2pieces** half 660 【税込 726】
海老の生春巻き 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** 800 【税込 880】
グリーンカレーのポテトサラダ
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** 870 【税込 957】
鶏むね肉のヴァプール
低温で柔らかく仕上げた蒸し鶏とスナモジュレ
-  **Domestic <Shintama> Beef carpaccio** 1350 【税込 1485】
国産牛シントマのカルパッチョ
国産牛のシントマ=モモ肉をカルパッチョにしました
-  **Marinated octopus ~ Provencal style ~** 1300 【税込 1430】
真蛸のマリネ ~プロヴァンス風~
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** 1300 【税込 1430】
ノルウェー産サーモンのカルパッチョ
トリュフドレッシングでお召し上がりください

HOT

-  **Fried duck and gorgonzola spring rolls 2pieces** half 970 【税込 1067】
鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き full 1450 【税込 1595】
ハチミツ、スナモジュレと一緒に召し上がりください
-  **Banh Xeo 4pieces** half 700 【税込 770】
バインセオ 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** 1300 【税込 1430】
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
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** 980 【税込 1078】
本日の野菜フリット
スタッフにお尋ねください
-  **Asian french fries** 800 【税込 880】
ASIAN フレンチフライドポテト
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 ~** 980 【税込 1078】
シュリンプトースト ~マンゴーチリソース~
海老のしんじょうを食パンと揚げたトースト

LIGHT APPETIZER

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

SALAD

-  **Green salad topped with coriander and kale** 980 【税込 1078】
パクチーとケールのグリーンサラダ
サニーレタスペ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
-  **Green papaya and shrimp salad** 1540 【税込 1694】
青パパイヤと海老のサラダ
魚醤のソースと絡まった甘いパパイヤサラダをお楽しみください

CHEF'S RECOMMENDED

TAPAS

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

CHEESE

-  **Camembert 50g** カマンベール 880 【税込 968】
白カビ/クリーミーで優しい味わい
-  **Fourme d'Ambert 40g** フルム・ダンベール 1350 【税込 1485】
青カビ/ナッツのような甘み、クリーミーでまろやか

CHARCUTERIE

-  **Cha Lua 40g** チャー・ルア 600 【税込 660】
ベトナムハム。特性ソースとお召し上がりください
-  **Saucisson Sec 30g** ソシソン・セック 720 【税込 792】
お肉の旨味がしっかりとあるフランスサラミ

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

SOUP

-  **Today's potage** 800 【税込 880】
本日のポタージュ
スタッフにお尋ねください
-  **Asian steamed clams and mussels** 1350 【税込 1485】
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

-  **Shrimp and mussel sour soup** 1760 【税込 1936】
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

MAIN

-  **Beef tenderloin roti 150g** 1880 【税込 2068】
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
-  **Roti of red pork shoulder 180g** 2150 【税込 2365】
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
-  **Roasted duck 150g** 2180 【税込 2398】
合鴨のロティ
ボワブラードソースとお召し上がりください

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

※混雑時お席お時間制、お一人様ワンドリンク制とさせていただきます。

When it gets busy, we have a time limit for seating and one drink per person.

 Spicy  Hot  With coriander パクチー有
Can be left out of coriander 別盛り対応可能