

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



※ 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

CHEF'S TAPAS



Appetizer platter 3types

前菜盛り合わせ 3 種

1450

【税込 1595】



Appetizer platter 5types

前菜盛り合わせ 5 種

2280

【税込 2508】

LIGHT APPETIZER

Shrimp bruschetta

海老のブルスケッタ

1 pieces 300

【税込 330】

海老のしんじょうとバゲットを揚げたもの スイートチリソース添え

Homemade pickles

自家製ピクルス

600

【税込 660】

程よい甘辛き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】

Red wine 【Juan Gil Silver Label】とのペアリングとして最適

Today's Rillette

本日のリエット

660

【税込 726】

シェフおすすめの食材を使ったリエット

Melba toast 6pieces

メルバトースト

220

【税込 242】

バゲットを薄くスライスしたトースト

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

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



Spicy



Hot



With coriander

パクチー有

Can be left out of coriander

別盛り対応可能



COLD APPETIZER

Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

2 pieces 660

【税込 726】

4 pieces 980

【税込 1078】

ピーナッツバター、スイートチリソース、お野菜のパウダーでお召し上がりください

ASIAN potato salad

ASIAN 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ヌクナムジュレ

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 ~プロバンス風~

1300

【税込 1430】

柔らかな真蛸とガーリック・バジル香るプロヴァンスサルソースで仕上げました

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】



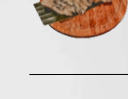
Mimoletto 30g

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】

Whole wheat crackers 5pieces

280

【税込 308】

全粒粉クラッカー

Dried fruits 20g

ドライフルーツ

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】



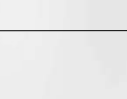
Smoked duck ham 40g

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 figs 50g

ドライイチジク

500

【税込 550】

SOUP



Today's potage

本日のポタージュ

スタッフにお尋ねください

800

【税込 880】



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

1350

【税込 1485】

NOODLE & CURRY

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だしのフォー

1310

【税込 1441】



Blue crab pho

渡り蟹のフォー

旨味のある蟹だしで優しく濃厚なフォー

1540

【税込 1694】



Bun Bo Hue

ブンボーフエ

ブン=米粉の麺 牛スジだしを使用したホットなベトナム郷土料理

1350

【税込 1485】



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だしベースで味付けした焼きそば

1350

【税込 1485】



Blue crab curry

渡り蟹カレー

ふんわり卵のマイルドカレー

Please order rice separately

※ライスは別途ご注文ください

1300

【税込 1430】

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

1880

【税込 2068】



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

2150

【税込 2365】



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

2180

【税込 2398】



Baguette 4pieces

バゲット

265

【税込 291】



Jasmine rice

ジャスミンライス

half

300

【税込 330】

full

550

【税込 605】

Standard course

税込 ¥4,400

— COLD APPETIZER —

Today's rilette

本日のリエット

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

Chickpea and cheese fritters

ひよこ豆のチーズフリット

Stir-fried water spinach

空心菜炒め

— SOUP —

Steamed clams and mussels with lemongrass

アサリとムール貝のレモングラス蒸し

— MAIN DISH —

Roasted pork shoulder loin

赤豚肩ロースのロティ

— NOODLES —

Chicken pho

鶏肉のフォー

— PALATE CLEANSER —

Tea or Coffee

紅茶 or コーヒー

※別途ワンドリンク制