

Grand Menu

17:00 ~ 22:30 【 F.L.O 21:30 / D.L.O 22:00 】



Instagram
@DESALITA_KICHJOJI



Wi-Fi
ID:Desalita-Kichijoji-guest

— APPETIZER —



Appetizer platter 3types

前菜盛り合わせ 3種

1550

【税込 1705】



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ポケットを揚げたもの。スイートチリソース添え



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



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



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



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



Assortment of prosciutto and cheese

生ハムとチーズの盛り合わせ

1300

【税込 1430】

— 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

1180

【税込 1298】

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

— HOT APPETIZER —



Fried pork spring rolls

メッシュライスペーパー揚げ春巻き

1 pieces 660

【税込 726】

2 pieces 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

鴨肉とゴルゴンゾーラのメッシュ揚げ春巻き

1 pieces 970

【税込 1067】

2 pieces 1450

【税込 1595】

ハチミツ、スクナムジュレと一緒に召し上がりください



Banh Xeo

バインセオ

2 pieces 700

【税込 770】

4 pieces 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



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



Chickpea cheese fritters

ひよこ豆のチーズフリット

650

【税込 715】

バルサミコソースと一緒に召し上がりください



Stir-fried green vegetables

青菜炒め

980

【税込 1078】

唐辛子・特性ソースでスパイシーな仕上がり ※辛さなしも対応可能



Beef hanging and green vegetables plancha

牛サガリ肉と青菜のプランチャ

1450

【税込 1595】

鉄板焼き フランベ演出でお楽しみいただけます。



Pork, shrimp and mushroom dumplings ~Porcini sauce~

豚肉・海老・マッシュルームの水餃子 ~ボルチーニソース~

980

【税込 1078】

洋風に仕上げた水餃子をボルチーニソースとお召し上がりください



Asian steamed clams and mussels

アサリとムール貝のレモングラス蒸し

1350

【税込 1485】

レモングラス香るASIANな白ワイン蒸し

— MEAT —



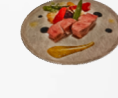
Beef tenderloin roti 150g

牛サガリ肉のロティ

1880

【税込 2068】

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

赤豚肩ロースのロティ

2150

【税込 2365】

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

合鴨のロティ

2180

【税込 2398】

ソースヴァンルージュとお召し上がりください

— NOODLE —



Chicken pho

鶏肉のフォー

1310

【税込 1441】

ASIANスパイス香る優しいフォー



Blue crab pho

渡り蟹のフォー

1540

【税込 1694】

旨味のある蟹出汁で優しく濃厚なフォー



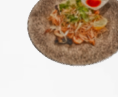
Bun Bo Hue

ブンボーフエ

1380

【税込 1518】

ブン=米粉の丸麺 牛スジ出汁ベースのベトナム郷土料理



Mi Xiao

ミーシャオ

1350

【税込 1485】

小麦粉の細麺を鶏ガラベースで味付けした焼きそば

— RICE & CURRY —

Large serving

大盛り

400 【税込 440】



Pineapple fried rice

パイナップル炒飯

1500

【税込 1650】

パイナップルの甘み加わった癖になる炒飯



Blue crab curry

渡り蟹のカレー

1300

【税込 1430】

蟹の旨味とふんわり卵のマイルドカレー

Rice or baguette must be ordered separately

※ライスまたはバゲットは別途ご注文ください



Melba toast 6pieces

メルバトースト

220

【税込 242】



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】

CASUAL COURSE

カジュアルコース 料理のみ 【税込¥4,500】

- APPETIZER -

Shrimp spring rolls

海老の生春巻き

Today's Rillettes with Melba toast

本日のリエット ～メルバトースト添え～

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 cheese fritters

ひよこ豆のチーズフリット

- SOUP -

Asian steamed clams and mussels

アサリとムール貝のワイン

- MAIN DISH -

Roti of red pork shoulder

赤豚肩ロースのロティ

- NOODLE -

Chicken pho

鶏肉のフォー

※ドリンクは別途ご注文ください



Instagram

@DESALITA_KICHIOJI



Wi-Fi

ID: Desalita-Kichioji-guest
Pass: desalita0614

※混雑時お席お時間制とさせていただきます。

When it is crowded, seating will be time-based.