

フレンチスタイルベネディクト ~パリから日本上陸~ **EGG BENEDICT Paris**

エッグベネディクトとはイングリッシュマフィンの上に野菜などの具材、とろとろのポーチドエッグを乗せ
たっぷりのオランダーズソースをかけた伝統的な卵料理。

ヨーロッパの伝統料理がニューヨークに伝わり、今ではニューヨーク、ロスでも大人気料理に、
私たちの日本でも注目されつつあり、有名一流ホテルでは必ずメニューにオンリストされています。
レストランや地域によりいろいろな種類が豊富にありますが、GINTOがこだわりの厳選素材と絶妙な調理技
術、
そして自慢のオリジナルソースでさまざまなスタイルに進化させました。是非ご賞味ください。



フレンチスタイルベネディクト ~パリから日本上陸~
EGG BENEDICT Paris

フレンチスタイル
エッグベネディクト Paris ¥1,500~

ベネディクト Paris (ポーチドエッグ抜き) - ¥50

ベースとなるアシェットをお選びいただき、お客様のお好みの一品をお選びください。

アシェット

どちらかお選び下さい。

マフィン

ポテトガレット



熟成豚 1,500



海老 レア or グリル or フライ 1,500



ソフトシェルシュリンプフリット 1,500



自家製スモークサーモン 1,500



beer-コングリル 1,650



和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1,700

更にグレードアップさせる様々な食材をご用意いたしました。お好みでトッピングしてください。

グレードアップ トッピング

～野菜～
ALL200円

アボカド フレッシュ or フリット
アスパラガス ボイル or グリル
レンズ豆
自家製ピクルス

～逸品～
ALL200円

クスクス
フライドポテト
バルミジャーノ スライス



バルマ産プロシュートレア or 炙り 1,800



自家製ソーセージ 1,800



クラブケーキ 1,800



鮮魚のマリネ 2,000



本日のお魚 グリル or ソテー 2,000



シェフ特製ローストビーフ 2,200



オージービーフフィレステーキ 2,200



黒毛和牛フィレステーキ 2,750

DESSERT MENU

こだわり素材

健康と豊かな食生活を目指して、安心・安全であり、

健康なおいしさが北海道浜中町の広大な牧草地で好条件のもと、つくられております。

また、原乳生産にこだわりをもった酪農家が道内でも屈指の品質を誇っております。

だからこそ、本物だけがもつコクと素晴らしい風味が料理を引き立てます。



GINTO SPECIAL Fresh Fruits Pie

サクサクに焼き上げたパイにフルーツをのせ、
北海道産濃厚生クリームやアイスクリームをお好みでたっぷりトッピング、
熱々のパイと冷たいクリームが融合する、GINTOスペシャルデザートです。

焼き立てフレッシュフルーツパイ

濃厚生クリーム、パニラアイス、チョコレートアイス、ストロベリーアイスより2種お選びください。

アップルパイ 1,500



ストロベリーパイ 1,500



パティシエおすすめ

4種のミックスフルーツパイ 1,650



マンゴーパイ 1,650



ブルーベリーパイ 1,800



フルーツパイはご注文を頂いてから焼き始めますので、20分ほどお時間をいただいております。
お早めにご注文いただけますよう、お願い申し上げます。

Premium Macaron Cake

フルーツたっぷり プレミアム マカロンケーキ 1,500

たっぷりのフルーツとクリームを大きなチョコレートマカロンで挟みケーキ仕立てにしました。



Premium Tiramisu

たっぷり200g プレミアム ティラミス 900

イタリア産ガルヴァーニマスカルボーネチーズ使用。本場の味をGINOパティシエが作り上げました。
エスプレッソ響る本格派ティラミス。

