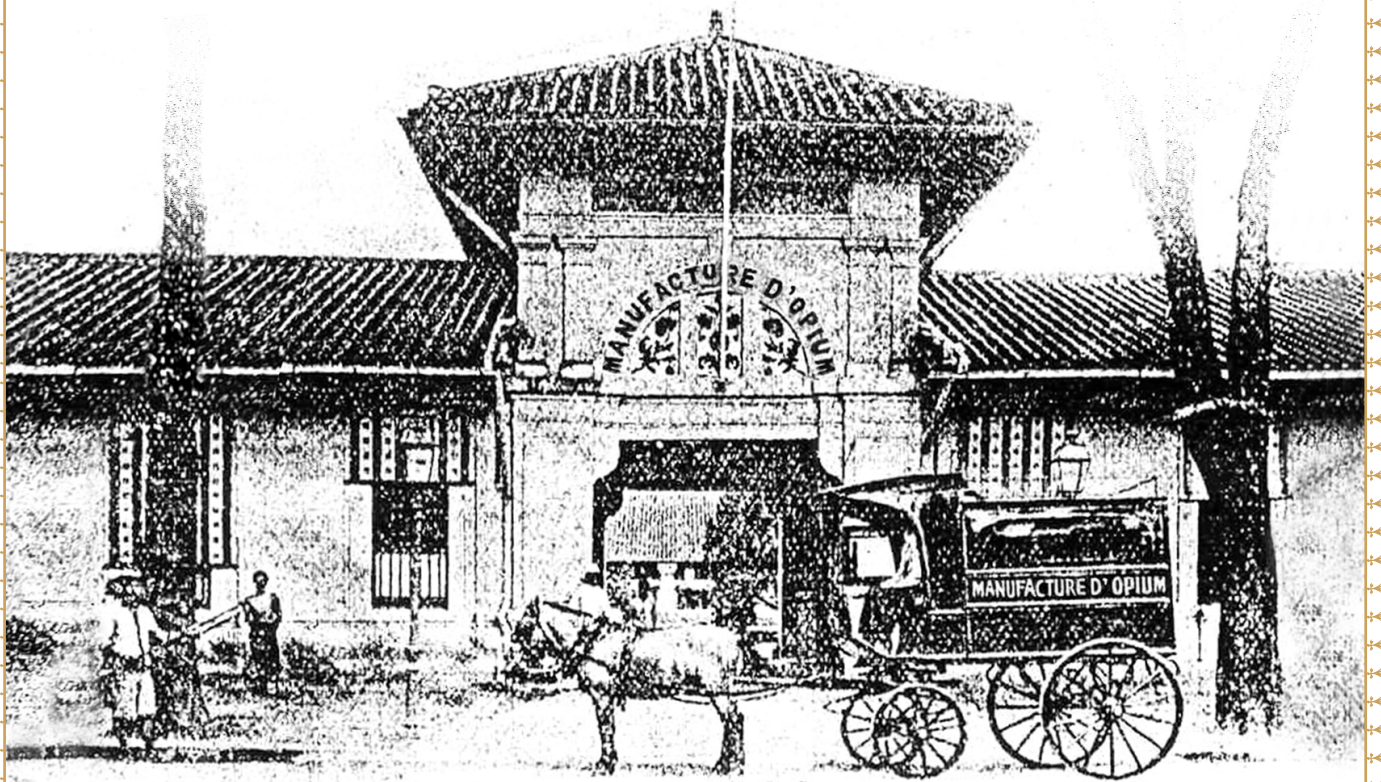




*The Refinery*



**LA MANUFACTURE D'OPIMUM**

*Saigon - 1881*

# アペリティフ

APÉRITIF

リファイナリーアイスティー The Refinery Iced Tea ジャックダニエル、ライムリース、アールグレイシロップ	190đ
当店自慢のパッションフルーツマティーニ Passion Martini	180đ
アペロールスプリッツ Aperol Spritz	180đ
リカール Ricard	65đ
キールロイヤル Kir Royal カシスリキュールとスパークリングワイン	200đ

## 前菜

ローストカリフラワーのスープ クルミ入り Cauliflower Soup	110đ
オニオンスープグラティネ Onion Soup	135đ
スモークナスキャビアと冷たいラタトゥイユ サワードウブレッドトースト付き Aubergine Caviar	150đ
ハマグリと白ワイン蒸し Clams Steamed トマトスープとサワー種トースト(シェアすると良い)	255đ
BBQベビーイカのマリネ BBQ Squid グリーンサルサ添え	150đ
エビパステイスフランベ Pastis Flambéed Prawns サワードウブレッドトースト付き	320đ
ミニタコフライ アイオリソース添え Battered Squid	235đ
パテ・ド・カンパーニュ コルニション添え Pâté	120đ
牛肉のカルパッチョ Beef Carpaccio パルメザンチーズとレッコラ添え	230đ
フォアグラのフライパン焼き Foie Gras 自家製トーストと季節のジャム付き	395đ

## サラダ

これらのサラダは、軽いメインコースとみなすのに十分な量です。

ニースワーズサラダ メカジキのグリルとウズラの卵添え Niçoise	🍷 SL + 50đ - 235đ
「フリゼ・オ・ラルドン」 マスタードシードベーコンとポーチドエッグ添え Frisée	🍷 SL + 50đ - 220đ
じっくりローストチキンとアボカドのサラダ カシューナッツ、黒ガーリック、ローストトマト添え Chicken Salad	290đ
レンズ豆とヤギのチーズサラダ クルミとブラックカラマタオリーブ添え Lentil Salad	235đ
サーモンとポテトのサラダ クリーミーデイルドレッシングとインゲン添え Salmon Salad	290đ
リファイナリーサラダ - ベーコン、チキン パルメザンアン チョビドレッシング添え The Refinery Salad	290đ
ほうれん草、ポーチドエッグ、アスパラガスのサラダ パルメザンチーズ入り Spinach Salad	190đ
パルメザンチーズとベーコン入り with Bacon	245đ

すべての価格 \*000 には、付加価値税とサービス料が含まれます。

# プラッタ

たっぷりの自家製パンとバター

コールドカットプラッター シェフの日替わりセレクション Cold Cut Platter	370đ
チーズプラッター 厳選輸入チーズ Cheese Platter	380đ
ミックスコールドカットとチーズプラッター 上記の2つの優れた点 Mixed Platter	475đ
丸ごと焼きカマンベール クルミとはちみつ入り Camembert	475đ



インベリアルキャビア 30g & スモークイクラ 30g  
自家製トースト、ケッパー、ゆで卵、  
赤玉ねぎのみじん切り、  
サワークリーム付き  
Caviar & Smoked Salmon  
2300đ

## サンドイッチ

すべてのパンは自家製です。フライドポテトとサラダを添え

サワードウブレッド「クロックムッシュ」 炙りハム&チーズ Croque Monsieur	195đ
卵トッピング Croque Madame	205đ
グリルチキン&アボカド Chicken Sandwich 自家製アイオリ添え	195đ
自家製パンズのビーフバーガー Burger チーズ、ローストエシャロット、ベーコン添え	350đ

## サイドディッシュ

ミックスベジタブルのソテー Sautéed Vegetables	80đ
ラタトゥイユ Ratatouille	120đ
マッシュポテト Mashed Potatoes	60đ
ベビーポテトのソテー Sautéed Baby Potatoes	60đ
ミックスサラダグリーン ごまとレモンドレッシング添え Mixed Salad Greens	60đ
自家製ファットフライドポテト Fat Fries	60đ
自家製ストローポテト Potato Straws	60đ

ベアルネーズ | ペッパー | マスタード | ブルーチーズソース  
Béarnaise / Pepper / Mustard / Blue Cheese Sauces  
50đ

since 2006

## パスタ & リゾット

- ズッキーニとレモンのスパゲッティ Zucchini 220d  
クリスピーズッキーニ、チリ、バジル、レモン、パン格拉ッター  
ト、パルメザンチーズ添え with Parmesan 250d
- アスパラガス、ミント、レモンのリゾット 290d  
アルポリオライスとフレッシュミント添え Asparagus Risotto
- 自家製ヤギチーズのフェットチーネ 235d  
ローストペッパーズ&クルミ添え SL + 50d  
Goat's Cheese Fettuccine
- スパゲッティ・アツラ・プッタネスカ Puttanesca 235d  
スパイシーなアンチョビ、オリーブ、ケッパー、トマトソース、グ  
リル海老添え with Grilled Prawns 350d
- スパゲッティ・アレ・ボンゴレ Alle Vongole 270d  
アサリ、白ワイン、バーストチェリートマト
- シーフードリゾット 435d  
エビ、イカ、アサリ、ホタテ入り Seafood Risotto
- 自家製クリーミーチキンフェットチーネ 295d  
ベーコン、ポルチーニ茸、ローストトマト添え  
Chicken Fettuccine
- ビーフ&トマトのラザニア Beef & Tomato Lasagna 350d  
ミックスサラダグリーンのごま&レモンドレッシング添え

## チャコールグリル



- ファンティエットメカジキ Phan Thiet Swordfish 360d  
グリーンサルサ、フライドポテト、サラダ、 SL + 100d  
オリーブのヤギのチーズ詰め添え
- サーモングリル Grilled Salmon 450d  
ベアルネーズソース、ブロッコリーニ、  
ローズマリーのベビーポテト
- アヒルのマグレ Duck Magret 420d  
オレンジソース、ローストニンジン、サツマイモマッシュ
- 伝統の「ステーキフリット」 650d  
プライムステーキ 300g お好みのソースをお選びください  
(ベアルネーズ、マスタード、ペッパー、ブルーチーズソース)  
“Steak Frites”
- ステーキ「カフェ・ド・パリ」 Steak Café de Paris 680d  
プライムステーキ 300g  
秘伝のバターシャロットソースとストローポテト
- ビーフフィレミニオン Beef Filet Mignon 750d  
赤ワインソースとトリュフポテトマッシュ添え
- フィレミニオン ロッシーニ Filet Mignon Rossini 850d  
フォアグラのたたき、アスパラ、赤ワインのソース添え

## メインコース

リファイナリーのじっくり煮込んだビーフ・ブルギニオン | Beef Bourguignon  
390d

じっくりローストした骨なしチキンレッグ ソテーしたベビーポテト添え | Chicken Leg  
295d - SL + 100d

舌平目のムニエル 舌平目のフィレ レモンバターソースとアスパラガス添え | Sole Meunière  
390d

チキン・コルドン・ブルー 鶏のむね肉、ハム、チーズのシュニッツェル、サラダ添え | Chicken Cordon Bleu  
345d

輸入鴨のコンフィ ローズマリーリングとポテトマッシュ添え Imported Duck Confit  
450d

スズキのグレモラータのロースト レンズ豆とほうれん草のソテー添え | Roasted Sea Bass  
295d - SL + 100d

・茄子、ほうれん草、レンズ豆のルラード - グラティネ トマトソース添え | Aubergine Roulade  
220d - SL + 50d

「人生で最高のことの1つは、定期的に仕事を中断し、  
食べ物に注意を向けなければならぬことです。」

ルチアーノ・パヴァロッチェ

