

# a la carte Menu

アラカルトメニュー

## 冷菜

*cold meal*



鮮魚のカルパッチョ仕立て ¥ 1,500

和牛もも肉のカルパッチョ ¥ 1,500

本日のサラダ ¥ 1,200

## 温菜

*hot meal*



ホンビノス貝の白ワイン蒸し ¥ 2,400

濃密卵とベーコンのエッグベネディクト ¥ 1,200

モッツアレラチーズのクロケット ¥ 900

## ブレッド

*meal bread*



シェフのきまぐれ料理 本日のコカ ¥ 1,200

オリーブオイルをたっぷり練り込み焼き上げるスペインの伝統料理「コカ」。  
ピザのようにシェアしてお召し上がりいただけます

酵母パン ¥ 300

## パエリア

*paella*

### CREA PAELLA

2名様から注文を承ります。  
また提供までにお時間がかかります。

魚介のパエリア ¥ 4,000

鶏むね肉と  
野菜のパエリア ¥ 3,000



## 魚料理

# fish dishes



### 本日の白身魚の料理

¥ 2,500

クレアのシェフが季節ごとの魅力を満喫できる食材を豊洲市場などから厳選し、旬の美味しさを引き出す料理を提供します。舌鼓を打つこと間違いなしの絶品メニューに、心踊るひとときをお楽しみください（※詳しいメニューはスタッフにお尋ねください）

### 鰯（ブリ）の低温調理 海苔ソース

¥ 2,800

### マグロほほ肉の炙り 柚子胡椒風味

¥ 1,800

## 肉料理

# meat dishes



### 交雑牛フィレ 八丁味噌風味の赤ワインソース

¥ 4,500

### 仔羊ロースト タイム風味

¥ 3,500

### 本日の豚肉料理

¥ 2,500

### 骨付き鶏もも肉のコンフィ

¥ 1,800

## おつまみ

# bar food



### シャルキュトリー盛り合わせ

¥ 4,200

### チーズ盛り合わせ

¥ 2,200

### オニオンリングフライ

¥ 1,200

### ポテトフライ トリュフ風味

¥ 900

## デザート

# dessert

### 極 バスクチーズ

¥ 700

表面をこがしたバスク地方の伝統的なチーズケーキ。外はかりっと、中は濃厚でとろける食感にこだわりました

### ガトーショコラ

¥ 600

### 本日のシフォンケーキ

¥ 700





※写真はCROWNセットのイメージです。  
ワインはメニューに含まれません。

# Set Menu

Meat / Fish

## Main Dish



Fish Dish ▶



◀ Meat Dish

LUNCH ONLY

クレア

## CREA

set menu

¥ 3,500 (税込)

SOUP

本日のスープ

SALADA

本日のサラダ

MAIN DISH

本日の  
お肉料理 or お魚料理

DESSERTS

本日のデザート

COFFEE

コーヒー

BREAD

酵母パン / オリーブオイル

クラウン

## CROWN

set menu

¥ 4,500 (税込)

SOUP

本日のスープ

SALADA

本日のサラダ

MAIN DISH

本日のお肉料理  
本日のお魚料理

DESSERTS

本日のデザート

COFFEE

コーヒー

BREAD

酵母パン / オリーブオイル

# Hamburger Set



LUNCH ONLY

## シンプル 極バーガー

¥ 2.200 (税込)

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

厳選素材を  
たっぷり使用し  
おいしさを  
極めました



LUNCH ONLY

## トリュフ和牛バーガー

¥ 2.800 (税込)

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

和牛パテと  
薫り高い  
トリュフが最高の  
マッチング



Drink  
Menu

コココーラ / ジンジャーエール / レモンスカッシュ / オレンジジュース / アップルジュース  
グレープフルーツジュース / コーヒー / 紅茶

+ 300 円

一番搾り / ハイネケン / 陸ハイボール