

a la Carte MENU / アラカルト メニュー

*メニューは、税抜き価格です

Hors d'oeuvre / オードブル

★ タルタル ステーキ ~ パリ セヴェロのスペシャリテ!! ~ Steak Tartar Severo Paris	150g	¥3,800
熟成牛で作ったコンソメで仕立てた“オニオングラタンスープ” Onion Gratin Soup		¥1,200
ほろ苦い葉野菜のグリーンサラダ 徳島県 木頭ゆずの爽やかな香り お肉料理との相性抜群!! Green salad Flavored YUZU(Citrus fruit)		¥950
トマトのサラダ バルサミコ ソース ルーコラを添えて Tomato & Rucola Salad with Balsamic Sauce		¥950
キノコのアヒージョ アンチョビの香り Mushrooms ajillo		¥1,400
あたたかい根野菜の一皿 Stewed Root vegetables		¥1,400
パテ ド カンパーニュ ~ ビストロの定番!!厚切りお肉のテリーヌ ~ Pâté de campagne		¥1,500
ブーダンノワール(クリスチャン パラ)のポワレ Sauted Black Pudding(Christien Parra)		¥1,950
コラーゲンたっぷり!! パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ Sauted Pork foot Terrine		¥1,500

Main dish / メインディッシュ “お肉はレアに焼き上げます”

*メインディッシュはテイクアウトできます

20時までにお食事がお済みにならない場合もご利用下さい

フランス産 ブランド牛 “French Aged beef”
~ パリオナーセレクト 1頭購入フランスより直輸入!! ~

ハラミ Outside Skirt	200g	¥5,900
ランプ Rump	200g	¥5,900
サーロイン Sirloin	200g	¥6,500
リブローズ Ribs loin	200g	¥6,900

国産 熟成牛 “Japanese Aged beef”
~ サカエヤさんのお肉を店舗にて追熟してます ~

ランプ Rump	200g	¥4,500
サーロイン Sirloin	200g	¥4,900
リブローズ Ribs loin	200g	¥5,500
フランス牛切り落としを使用した自家製ハンバーグ Agerd beef Hamburg	250g	¥2,500

Bread / パン 1カゴ(4カット) ¥200

Course Memu / コース

【SEVEOセヴェロ コース】お一人様 8,000円 ~ セヴェロのスペシャリテをコースに盛り込みました ~ 2名様より
SEVERO Special Course (Minimum 2parsons)a Parson ¥8,000

タルタル ステーキ ~ パリ本店のスペシャリテ!! ~

Steak Tartar Severo Paris

コラーゲンたっぷり!! パリッと焼き上げた豚足の温かいテリーヌ

Sauted Pork foot Terrine

ブーダンノワール(クリスチャン パラ)のポワレ

Sauted Black Pudding(Christien Parra)

メインディッシュ 熟成牛ステーキ2種盛合せ(大皿)シェフのお任せになります

Assorted 2kinds Aged Beef Steak (Recommended Our chef)

注意) 牛肉の生食は、一般的に食中毒のリスクがございます。お子様やご高齢の方、また妊娠中のお客様には、ご提供を控えさせて頂く場合がございます。
牛肉の生食は、ご提供後 30分以内でご完食頂きます様、お願い致します。時間を過ぎますとお食事中でも、料理を下げさせて頂く場合がございます。

デザート Dessert

アイスクリーム(ジャージー牛乳 or ピスタチオ or チョコレート) ¥500
Ice cream (Milk or Pistachio or Chocolate)

ゆずシャーベット ~徳島木頭産 有機栽培の柚子を使用~ ¥500
YUZU Sherbet

なめらかプリン 紅茶の香り ¥600
Pudding Tea flavor

ガトーショコラ ¥680
Chocolate Cake

デザートに+300円でお好みのアイスクリームを添えます!!

食後のドリンク Coffee & Tea

コーヒー Coffee ¥500

エスプレッソ Espresso ¥500

エスプレッソ ダブル Espresso Double ¥800

カプチーノ Cappuccino ¥650

紅茶 Tea ¥500

カモミール ティー Chamomile ¥650

薬草とハーブのお茶 Blend Herbs Tea ¥650
レモングラス、レモンバーベナのハーブと
徳島 剣山の薬草 ~ ハブ茶、どくだみ、ピワ、くわ、藍 ~

甘口の食後酒 Sweet Liquor

シェリー 甘口 ペドロ・ヒメネス エミネンシア (リアル テソーロ) ¥900
Sherry Pedro Ximenez Eminencia (Real Tesoro)

ゆずチェッコ ~ 木頭ゆずで仕込んだリキュール ~ ¥900
YUZU Liqueur(Citrus Fruit)

食後酒 Digestif

グラッパ ピノネロ (ピルツァー) ¥900
Grappa di Pinot Nero PILZER

マール ドブルゴーニュ (ルイ ジャド) ¥1,000
Marc de Bourgogne a la Mascotte (Luis Jadot)

カルヴァドス (ドメーヌ・デュ・フォール・マネル) ¥1,000
Calvados (Domaine du Fort Manel)

コニャック トラディション(ポール ジロー) ¥1,300
Cognac Tradition (Paul Giraud)

アルマニャック 3年 (Chラバル) ¥1,100
Bas Armagnac 3th (Ch.Laballe)

アルマニャック 1998年 (Chラバル) ¥1,450
1998 Bas Armagnac (Ch.Laballe)

マッカラン 12年 ¥1,300
Macallan 12th Double Cask