



スパイシーガンボー

¥980

アメリカのミシシッピ河口のニューオーリンズの
ソウルフード



アラビアータ

¥480

スパイシーなペンネのパスタ



茄子とボロネーゼのグラタン

¥660

焼き茄子とホワイトソースとチーズに好評のリヒトのボロネーゼで味つけたグラタン



ミニキッシュとサラダ

¥680

ドイツソーセージとキノコとほうれん草のキッシュ
タルト生地から手作りでチーズはスイスのエメン
タルチーズを用いています。

パスタ



¥950

1. ペペロンチーノ Peperoncino

ガーリックと唐辛子をエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルで炒めて素晴らしい香りのソースにリヒトオリジナルのキノコソテーを加えました。

2. トマトソース Tomato



¥1080

地元栽培のトマトと香味野菜をふんだんに加えてじっくり煮込んだトマトソース。純粋なトマトの味を味わって頂きたいので敢えて魚貝や肉類を入れずにシンプルにかつ優しい味にまとめました。

3. ボロネーゼ Bolognese



¥1180

ボロネーゼとミートソースの違いをご存知？フランス料理とイタリアンのコラボから生まれた伝統料理がボロネーゼで、戦後米進駐軍が持ち込んだケチャップなどで味つけたのがミートソースです。一切の手抜きなしでポモドーロソースをベースにして牛肉のみの挽肉、生クリームを加えて煮込んだリヒトのボロネーゼを生平麺のタリアテッレでどうぞ

セットメニュー



ミニキッシュ、サラダ、パン
¥680

ガレット

	プロセスチーズ	ナチュラルチーズ	
	プロセスチーズ	チーズをスイス産のエメンタールチーズに変更	チーズをスイス産のグリュエールチーズに変更
1. コンプレット 卵とチーズに豚のもも肉のハムのガレット		¥2020	¥1890
	¥1480	¥2220 ハムをフランスの生ハムに変更	¥2090 ハムをフランスの生ハムに変更
2. トマトシャンピニオン トマトとチーズと卵にリヒトオリジナルのキノコソテーをトッピング		¥2020	¥1890
	¥1480	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;"> ナチュラルチーズのコクと香りと味は特筆ものです オススメ！ </div>	
3. サーモンガレット ノルウェー産の高級アトランティックサーモンとチーズにリヒトオリジナルのキノコソテーをトッピング			
	¥1830		

キッシュ&サラダ

キッシュ&サラダ

ドイツソーセージときのこと、スイスチャードとナチュラルチーズのキッシュ
地元野菜のサラダ付き



¥1380

チーズはスイス産のエメンタールチーズとイタリア産のバルミジャーノレッジャーノチーズを用いています

軽めのおつまみ

乾き物 Dry foods ¥770

国技館の相撲茶屋や銀座のクラブの御用達として有名な「岡田かめや」どのお酒にも合う極上のおつまみ

ピクルス ¥440

Pickles
リヒトオリジナルのピクルス

最高級フランスチーズ French cheese

2点盛り ¥1580

3点盛り ¥1980

フランスの最高級チーズで国際線ファーストクラスの贅沢を。

ガレ・ド・ラ・ロワール、コ
コンテ、モンドール、ミヨ
ロックフォールなどから
[監修: (株)フェルミエ]



オレンジェット ¥660

Orangette Choco
自家製のオレンジピール入りのチョコ
赤ワインにピッタリ