

冷たいお料理

日本各地の仲買さんから直送 本日の鮮魚のカルパッチョ	1100
当店の定番 鶏白レバーのムース レーズンのポルト酒漬け	850
ワインのアテなら パテ・ド・カンパーニュ (豚肉・鶏レバー・ピスタチオなど・・・)	1050
佐賀県産 極太 ホワイトアスパラ 半熟卵 グラナパダーノ 焦がしバター	1680
茨城県石岡市 くわはら農園さんより 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
野菜も食べましょう 季節のお野菜のシンプルなサラダ	850
山形県産 秘伝豆とマッシュルーム リコッタ・サラータの温かいサラダ 北海道・白糖酪恵舎さんの造るリコッタチーズの塩漬け (リコッタ・サラータ) を使用しています	980
おまかせ 5種類の前菜盛り合わせ	2名様分 1980~ 人数分でのご用意となり、内容はお任せいたします
ナチュラルチーズ 3種の盛り合わせ	1300~ 清澄白河『チーズのこえ』セレクトとフランス産を中心にご用意しております

パスタ お時間少しかかります、ご了承ください

貝の季節ですね・・・ アサリ 菜の花 たっぷりのカラスミ リングイネ	1580
那須高原今牧場から 仔山羊のラグー グラナパダーノ パッケージ	1680

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

シンプルに… トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み グラタン仕立て 1180

季節ごとによります 桜海老と春キャベツのキッシュ 1060

高知県宿毛から トウゴロウイワシ と ジャガイモ フィッシュ&チップス 1200

山形県産 米澤牛 ハツのグリル サラダ仕立て 1580

お魚料理とお肉料理 お時間少しかかります、ご了承ください

日本各地の漁港の仲買さんから直送 本日の鮮魚のお料理 1950~

仔羊のトマトとスパイスの煮込み【ナヴァラン】メルゲーズ と クスクス添え 2880

赤ワインのお供と言えば 国産牛ホホ肉 赤ワイン煮込み 人参のピュレ 2580

鳥取県産 大山鶏 のロースト シンプルなジュのソース 2280

オーストラリア産 仔羊 背肉のロースト ゴルゴンゾーラのソース 2380

パン 100 エシレバター 400 EXV オリーブオイル 200

デザート チーズ 食後酒 など別メニューでご案内いたします

別途消費税を頂戴いたします