

冷たいお料理

四国の各地から 産地直送の鮮魚のカルパッチョ	950
ワインのアテなら 豚肉と鶏レバーの パテ・ド・カンパーニュ	900
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	800
こちらも定番 生ハム サラミ 洋梨 カッテージチーズ の一皿	1200
茨城のくわはら農園さんから 人参と香ばしいナッツのキャロット・ラペ	600
野菜も食べましょう 季節のお野菜たっぷりのシンプルなサラダ	850
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』セレクトを中心にご用意しております	
おまかせ 5種類の前菜盛り合わせ	2名様分 1900~
(人数分でのご用意となり、内容はお任せいたします)	

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

隠れた人気メニュー イワシ のオープン焼き シチリア風	900
火傷に注意・・・ オニオングラタンスープ	650
季節ごとに中身が変わります キノコ・玉ねぎ・ベーコンのキッシュ	800
モン・サン・ミッシェル産 ムール貝のワイン蒸し クリーム仕立て	1250
温かいサラダ仕立て 華味鳥 ポーチドエッグ キノコ レンズ豆	1200

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

四国の各地から 産地直送の鮮魚のポワレ 甲殻類のソース	1550
しっかりした赤ワインとご一緒に 仔牛のホホ肉の赤ワイン煮込み くわはら農園さんの人参のピューレと	1800
不動の4番? 仔羊のロースト バジル風味のソース	1600
ココットで... 塩漬け豚バラ 自家製ソーセージ シュークルート	2100
国産の豚肉もなかなかやります 高知県産 四万十米豚 肩ロースのポワレ 生ハムのソース	1450
黒毛和牛 ハラミ肉のロースト トランペット茸の香り高いソース	2100
鹿児島県出水市から 野生 コガモ 1羽を様々な調理法で	4800

めでイクなら...

エゾ鹿のボロネーゼ 手打ちフェットチーネ	1300
イカ墨を練りこんだ手打ち 黒いキターラ イカ アンチョビ トマトソース	1250
自家製パンチエッタ 小林養鶏農園の卵 ローマ風カルボナーラ	1300
自家製全粒粉のパン	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