

冷たいお料理

四国の各地から 産地直送の鮮魚 カルパッチョ	950
トスカーナの生ハムとサラミ 清水さんの枯露柿 カッテージチーズ	1240
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
コラーゲンたっぷり? フォアグラ 豚足 ピスタチオ のテリーヌ	1270
ワインのアテなら ジビエのパテ・ド・カンパーニュ (鹿・野鴨・山鳩・フォアグラ...)	1490
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
茨城のくわはら農園さんから 里芋のテリーヌ トリュフ風味 サラダ添え	900
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』セレクトを中心にを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、内容はお任せいただきます	

パスタ

蝦夷鹿のポロネーゼ 手打ちパッパルデッレ	1300
春到来?? 桜海老 桑原さんのキャベツ スパゲッティ	1300
自家製パンチェッタ 小林養鶏農園の卵 ローマ風カルボナーラ	1300

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

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 ほうれん草とズワイガニのキッシュ 1000

自家製ソーセージ オープン焼き 季節のお野菜と 1200

暖まるなら トリッパ くわはら農園さんの根菜 シードル煮込み 1170

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 軽やかなブルブランソース 1550

しっかりした赤ワインと一緒に 仔牛のホホ肉の赤ワイン煮込み 1890
くわはら農園さんの人参のピューレと

不動の4番？ 骨付き 仔羊 ロースト マスタード風味のジュのソース 1680

酉年ですね・・・ ヒナ鶏のコンフィ ジャガイモのロースト添え 1530

北海道からの刺客 蝦夷鹿 骨付き背肉のロースト 2940

自家製全粒粉のパン 100 リエット 300 エシレバター 400

2 1 時以降から登場 めの例のアレ あり☑ 700

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