

## 冷たいお料理

日本各地の港の仲買さんから 産地直送の鮮魚のカルパッチョ	980
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	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・・・)	980
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』セレクトを中心にご用意しております	
おまかせ5種類の前菜盛り合わせ	1980~
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

兵庫県産 ホタルイカ 春野菜 のスパゲッティーニ	1300
春到来 自家製パンチエッタと菜の花のリングイネ	1300
丹波篠山のジビエ イノシシと香茸のラグー 手打ちフェットチーネ	1480

**温かいお料理** お時間少しかかります、ご了承ください

季節ごとに変わります	桜海老とキャベツのキッシュ	1000
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
隠れた人気メニュー？	イワシのオープン焼き シチリア風	920
温かいサラダ	大山鶏モモ肉のコンフィとポーチドエッグのサラダ	1380

**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

日本各地の港の仲買さんから	産地直送の鮮魚 日替わりの調理法で	1650
不動の4番？	骨付き 仔羊のロースト マスタード風味のジュのソース	1780
青森県産	長谷川自然熟成豚 肩ロースのポワレ バスク風生ハムのソース	1980
岩手県産	但馬牛 イチボのロースト 赤ワインソース	3220

2 1 時以降から登場  の例のアレ

こちらはワインを召し上がる方のみとさせていただきます 700

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