

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
くわはら農園のお野菜でシンプルな ラタトゥイユ 生ハムと	1180
トスカーナの生ハムと2種類のサラミ カッテージチーズ	1390
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
様々なお肉の食感 豚のゼリー寄せ サラダ添え	1000
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
当店のもう一つの定番 人参と香ばしいナッツのキャロット・ラペ	600
北海道・共同学舎のフロマージュ・フレ グレープフルーツ トマトのサラダ	980
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 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

たっぷり使って濃厚に仕上げた 塩水ウニの冷製パスタ	2100
信州美ヶ原から夏のジビエ 本州鹿のボロネーゼ	1780
北海道士別市 有機栽培農家 イナゾーファームからの トマトの冷たいパスタ	1480

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

ラム好きなら・・・	メルゲーズソーセージとクスクスのサラダ仕立て	1380
久しぶりの復活	高知県宿毛から トウゴロウイワシのフィッシュ&チップス	1150
季節ごとに変わります	ズッキーニとベーコンのキッシュ	850
サッパリと・・・	トリッパ 牛アキレス腱 シードル 桑原さんのお野菜の煮込み	1280

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	1850～	
不動の4番?	骨付き 仔羊のロースト バジル風味のジュのソース	1880	
愛媛県産	媛っこ地鶏 モモ肉のコンフィ ジャガイモのソテー	2180	
熊本産	国産牛 シンシン (内モモ) のロースト 赤ワインソース	3220	
信州美ヶ原から、夏のジビエ	鹿 バラ肉のロースト 山桃とポルト酒のソース	2800	
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