

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
ほんのりクミンの香る お野菜の冷製 トスカーナの生ハムと	1180
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
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
那須高原 今牧場から オープンで温めたシェーブルチーズのサラダ仕立て	1280
ほんのり香る イベリコ豚の軽いスモーク サラダ仕立て	1280
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 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

自家製のパンチエッタ くわはら農園さんの玉ねぎ アマトリチャーナ	1480
貝の旨味と爽やかな香り 熊本産 アサリ バジル リングイネ	1380
シンプルですが・・・ 牛の赤ワイン煮込みのラザニア	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 シチリア風 イワシのオープン焼き	1150
季節ごとに変わります キノコとベーコンのキッシュ	950
シンプルに・・・トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み オープン焼き	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
ほんのりスモークの香り 沖縄県産 ロイヤルポークのポワレ 生ハムのソース	1980
とんかつ・・・？ 柔らかい豚タンのかつ「タンカツ」 特製ソースで	1130
信州美ヶ原から、夏のジビエ 鹿 バラ肉のコンフィ 赤ワインソース	2800
四国・徳島から、夏のジビエ 鹿 背肉のロースト ポルト酒と山桃のソース	3900

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