

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 |
| 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 |
| たっぷり乗せて・・・ カラスミ 釜揚げシラス 万願寺トウガラシ リングイネ | 1480 |

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

| | |
|---------------------------------|------|
| 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 |
| 秋田県大仙から 半天然 舞茸のフリット | 780 |
| ベタですが・・・津軽海峡のムール貝と熊本のアサリ 白ワイン蒸し | 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？ 仔羊 軽くスモークした背肉のロースト & 煮込み | 2480 |
| フランス産 マグレ鴨 ファイル肉のロースト 山桃のソース | 1980 |
| 博多から 華味鶏のモモ肉のポワレ 凝縮したエキスのソース | 1680 |
| とんかつ・・・？ 柔らかい豚タンの「タンカツ」 特製ソースで | 1530 |
| 北海道十勝産 短角牛 肩ロース ロースト 赤ワインソース | 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