

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
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・・・)	1050
様々なお肉の食感 豚のゼリー寄せ サラダ添え	1000
昨年大好評・・・ くわはら農園さんの里芋 トリュフ風味のテリーヌ	980
茨城県石岡市の くわはら農園さん から 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
野菜も食べましょう 季節のお野菜のシンプルなサラダ	850
山形県産 秘伝豆とマッシュルーム リコッタ・サラータの温かいサラダ	980
北海道・白糠酪恵舎さんの造るリコッタチーズの塩漬け (リコッタ・サラータ) を使用しています	
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 と フランス産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 お時間少しかかります、ご了承ください

長崎県から 博多華味鶏のラグー ルマコーニ	1480
兵庫県播磨灘産の 牡蠣 下仁田葱 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

シンプルに… トリッパ 豚足 白いんげん豆 白ワイン煮込み 1280

季節ごとによります ほうれん草とズワイガニのキッシュ 1180

高知県宿毛から トウゴロウイワシとジャガイモ フィッシュ&チップス 1200

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 1950~

長崎県産 博多華味鶏 モモ肉のワイルドライス詰め オリーブのソース 1980

沖縄県産 ロイヤルポーク 肩ロースのポワレ バスク風生ハムのソース 2280

オーストラリア産 仔羊 背肉のロースト & 煮込み 軽いスモークの香り 2480

徳島県檜湍町から 天然イノシシのロースト トランペット茸のソース
バラ肉 2780 肩ロース 3380

北海道産 エゾシカのロースト 胡椒と杜松の実の香る赤ワインのソース 2780

当店の秋冬の定番です 国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み 人参のピュレ 2580

群馬県産 黒毛和牛 肩ロースのロースト 濃厚な赤ワインソース 3280

自家製パン 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