

前菜

やっぱり人気？ 前菜の盛り合せ 6種類 …を盛りこみます	1600/1人前
前菜の盛り合わせは人数分までのご用意となりますのでご了承ください	
各地の漁港の仲買さんから直送です 本日の鮮魚のカルパッチョ	1200
長崎県産 アジのエスカベッシュ ハーブのオイル	950
当店の定番 鶏白レバーのムース ポルト酒漬けのレーズンとご一緒に	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
自家製 ロースハム フロマーージュ・ブラン フレッシュトマトのソース	1380
茨城県石岡市 くわはら農園さんより 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
季節のお野菜のシンプルなサラダ	850
季節ごとに変わります スツキーニとベーコンのキッシュ	1060
ローストで スツキーニ 自家製ハム トマト リコッタ・サラータ ピマン・デスペレット	900
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
シンプルですが… トリッパとひよこ豆のトマト煮込み	1280
ツマミと言えば？ 自家製ソーセージ ひよこ豆	1280
ハーブと白ワインでさっぱりと 博多華味鳥とアワビ茸の軽い煮込み	950

パスタなど・・・ お時間少しかかります、ご了承ください

爽やかな香り ジェノベーゼ インゲン 松の実 リングイネ	1380
香ばしい香り 桜えび 万願寺唐辛子 フレッシュトマト リングイネ	1580
三重県紀伊長島から 極上の赤ウニ 冷製スパゲッティーニ	2780
トロトロです 赤ワインで煮込んだ国産牛のスジ肉 ルマコーニ	1680
三重県浦村から 牡蠣 パエーーージャ !? (40分ほどお時間いただきます)	2180

魚料理 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	2150～
オーストラリア産 仔羊 肩ロースのロースト ペルシアード クスクスと	2480
ハンガリー産 鴨 モモ肉のコンフィ ジャガイモのかりかり焼き	2380
岩手県産 岩中豚 肩ロースのポワレ 北海道産ルバーブのソース	2480

デザート チーズ は別メニューでご案内いたします

日本のナチュラルチーズ 1300～/3種～ 500/1種
清澄白河『チーズのこえ』セレクトの北海道のチーズと日本各地の物を中心にご用意しております

自家製パン 100 エシレバター 400 EXV オリーブオイル 200

別途消費税を頂戴いたします