

ツマミ的に・・・

パテ 鶏白レバーのムース オリーブ 自家製ハムなどの盛り合わせ	1800
セガン・マニュエルのフィーヌ・ド・ブルゴーニュで戻した・・・ 自家製レーズンバター	400
フランス産・イタリア産の2色のオリーブのコンフィ	550
くわはら農園さんから ホクホクの南瓜のマリネ フロマーージュブラン	600
ワインのアテ・・・リエット&自家製パン	650
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 蜂蜜	850
定番ですね・・・ パテ・ド・カンパーニュ (豚肉・鶏レバー・ピスタチオなど・・・)	1050

野菜料理

茨城県石岡・くわはら農園より 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
季節の野菜で シンプルなサラダ	600
徳島県産 イノシシの自家製ハムのサラダ	1380
福岡県産 博多華味鳥のコンフィ ポーチドエッグのサラダ	1380
具だくさんです ほうれん草とズワイガニのキッシュ	1080

パスタなど お時間30分ほどいただきます

カラスミをたっぷりと・・・ 熊本県産 アサリ カラスミ リングイネ	1680
シンプルに アマトリチャーナ ブカティーニ	1380

魚料理

各地の漁港の仲買さんから直送です 本日のカルパッチョ	1200
三重県浦村町産 身入りパンパンの 牡蠣のコンフィ	1080
日本各地の漁港の仲買さんから直送 本日の鮮魚の温かいお料理	2180~
高知県宿毛から トウゴロウイワシ ジャガイモ フィッシュ&チップス	1100

肉料理 お時間30分ほどいただきます

コックトをご用意いたします トリッパのシードル煮込み ノルマンディー風	1280
フランス産 鴨 モモ肉のコンフィ ジャガイモのグラタン添え	2380
山形県認定 山形豚 肩ロースのポワレ バスク風のソース	1980
オーストラリア産 骨付き仔羊 背肉のロースト ハーブの香り	1980
カスレ 自家製ソーセージ と フランス産 鴨 モモ肉のコンフィ	2780
埼玉県産 乙女牛 ランプのロースト 赤ワインソース	3780

ナチュラルチーズ / デザート は別メニューをご用意しております。

ナチュラルチーズ 3種 ~ / 1300~ 1種のみ / 500

フランス産&日本各地の工房&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

デザート 400~

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