

## 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