

前 菜

ラムで戻した3種類のレーズンの… 自家製レーズンバター	500
イタリア産の2色のオリーブのコンフィ	550
ワインのアテ…リエット&自家製パン	650
茨城県 モアーク農園 有機栽培 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
高知県宿毛 山岡水産さんから直送です 本日のカルパッチョ	1000~
シットリ火入れた カジキマグロのグリル フレッシュトマトのソース	1000
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	900
季節の野菜で シンプルなサラダ	600
豆の季節ですね 3種類の豆 リコッタ・サラータ タルトレット	980
冷製 ズッキーニのオープン焼き ストラッチャテッラとご一緒に	700
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
ワインバーで定番と言えば… パテ・ド・カンパーニュ (豚肉・鶏レバー・鴨・ピスタチオ)	1050
オーストラリア産 ラム メルゲーズ・ソーセージ クスクス サラダ仕立て	1200
コチラも定番ですね…トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み	980

パスタ お時間 30分ほどいただきます

ラディアトリー 愛知県産 シラス 獅子唐辛子 カラスミ	1680
トレッチェ キハダマグロのカマ肉のラグー オリーブ トマト プッタネスカ風	1480
スパゲッティ 自家製パンチエッタ 小林養鶏農園の卵 カルボナーラ	1680

肉料理 魚料理 お時間 30分ほどいただきます

高知県宿毛 山岡水産さんから直送 本日の鮮魚のお料理	2180~
フランス産 鴨 モモ肉のコンフィ ジャガイモのピュレをたっぷり添えて	2180
愛知県豊川市 高橋さんの育てた 豚肉【雪乃醸】肩ロースのポワレ 生ハムとパプリカを使ったバスク風ソースで	2480
オーストラリア産 仔羊 骨付き背肉のロースト そのエキスとハーブのオイル	2480
栃木県那須高原の 今牧場から 仔山羊 モモ肉のロースト	3200

自家製パン 100 エシレバター 600 EXV オリーブオイル 200

ナチュラルチーズ 別メニューでご案内いたします

3種 ~ / 1500 ~ 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

別メニューでご案内いたします 500

別途消費税を頂戴いたします