

冷たいお料理

日本各地の港の仲買さんから 産地直送の鮮魚のカルパッチョ	980
トスカーナの生ハムと2種類のサラミ カッテージチーズ	1390
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・・・)	980
茨城のくわはら農園さんから 人参と香ばしいナッツのキャロット・ラペ	600
しあわせチーズ工房さんから モッツアレラとフルーツマトのサラダ	1180
野菜も食べましょう 季節のお野菜たっぷりのシンプルなサラダ	850
ナチュラルチーズ 3種の盛り合わせ 清澄白河『チーズのこえ』セレクトを中心にをご用意しております	1300~
おまかせ5種類の前菜盛り合わせ 人数分でのご用意となり、内容はお任せいただきます	1980~

パスタ

兵庫県産 ホタルイカとウルイのスパゲッティーニ	1300
春到来 自家製パンチェッタと菜の花のリングイネ	1300
丹波篠山のジビエ イノシシと香茸のラグー 手打ちフェトチーネ	1480

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

季節ごとに変わります	桜海老とキャベツのキッシュ	1000
暖まるなら	トリッパ くわはら農園さんのお野菜 シードル煮込み	1170
温かいサラダ	大山鶏モモ肉のコンフィとポーチドエッグのサラダ	1380

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

日本各地の港の仲買さんから	産地直送の鮮魚 日替わりの調理法で	1650
不動の4番?	骨付き 仔羊のロースト マスタード風味のジュのソース	1780
沖縄県産	あぐー豚 三枚肉のシュークルート	2380
青森県産	長谷川自然熟成豚 肩ロースのポワレ バスク風生ハムのソース	1980
岩手県産	但馬牛 イチボのロースト 赤ワインソース	3220

2 1 時以降から登場 メの例のアレ あり☑

こちらはワインを召し上がる方のみとさせていただきます 700

自家製全粒粉のパン 100 パン・ド・カンパーニュ 100

エシレバター 400 EXV オリーブオイル 200

チーズのこえ謹製 北海道産 海藻入り発酵バター 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