

冷たいお料理

日本各地の漁港の仲買さんから直送 鮮魚のカルパッチョ	1100
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
様々なお肉の食感 豚のゼリー寄せ サラダ添え	1000
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
当店のもう一つの定番 人参と香ばしいナッツのキャロット・ラペ	600
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	1300~
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	
おまかせ5種類の前菜盛り合わせ	1980~
人数分でのご用意となり、内容はお任せいただきます	

パスタ

海のミネラルたっぷり アサリ 浜名湖産青さ海苔 リングイネ	1300
柔らかく煮込んでます 新潟産もち豚のラグー 手打ちパッパルデッレ	1480

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

フランス産 ホワイトアスパラガス 生ハムを巻いたソテー	焦がしバターのソース	1本	1200
ラム好きなら メルゲーズソーセージとクスクスのサラダ仕立て			1380
久しぶりの復活 高知県宿毛から トウゴロウイワシのフィッシュ&チップス			1150
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			850
オーソックスですが… トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み			1180

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

日本各地の漁港の仲買さんから直送 本日の鮮魚のお料理			1750 ~
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			1880
皮付きで香ばしく焼き上げています 新潟県産 もち豚スネ肉 のコンフィ			1980
詰め物をした ウサギモモ肉 のロースト シャンピニオンのクリームソース			1980
徳島産 阿波黒牛 カイノミ のロースト 赤ワインソース			3220
自家製全粒粉のパン	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 北海道オホーツク産 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