

## 冷たいお料理

日本各地の仲買さんから直送 本日の鮮魚のカルパッチョ	1100
ほんのりスパイスの香る 夏野菜の冷製 生ハムと	1180
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
イベリコ豚の軽いスモーク サラダ仕立て	1280
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	2名様分 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

信州美ヶ原から夏のジビエ 本州鹿のボロネーゼ	1780
北海道士別市 有機栽培農家 イナゾーファームからの トマトの冷製パスタ	1480
ウコの濃厚な旨味 塩水ウコを使った冷製パスタ	2100

## 温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

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
サッパリと・・・トリッパ 牛アキレス腱 シードル 桑原さんのお野菜の煮込み	1280

## 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	1850～
不動の4番? 骨付き 仔羊のロースト バジル風味のジュのソース	1880
皮付きでパリパリに焼き上げます 新潟県産 もち豚 すね肉のコンフィ	2180
信州美ヶ原から、夏のジビエ 鹿 バラ肉のコンフィ 赤ワインソース	2800
四国・徳島から、夏のジビエ 鹿 背肉のロースト ポルト酒と山桃のソース	3900
北海道・陸別から 夏のジビエ ヒグマ 骨付きバラ肉のロースト 赤ワインソース	4480

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

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