

## 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
ほんのりクミンの香る お野菜の冷製 トスカーナの生ハムと	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
ほんのり香る 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

自家製のパンチエッタ くわはら農園さんの玉ねぎ アマトリチャーナ	1480
たっぷり乗せて・・・ カラスミ 釜揚げシラス 万願寺トウガラシ リングイネ	1480

## **温かいお料理** お時間少しかかります、ご了承ください

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 シチリア風 イワシのオープン焼き	1150
季節ごとに変わります キノコとベーコンのキッシュ	950
シンプルに・・・トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み オープン焼き	1280
秋田県大仙から 半天然 舞茸のフリット	780
ベタですが・・・津軽海峡のムール貝と熊本のアサリ 白ワイン蒸し	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？ 仔羊 軽くスモークした背肉のロースト & 煮込み	2480
フランス産 マグレ鴨 ファイル肉のロースト 山桃のソース	1980
博多から 華味鶏のモモ肉のポワレ 凝縮したエキスのソース	1680
とんかつ・・・？ 柔らかい豚タンの「タンカツ」 特製ソースで	1530
北海道十勝産 短角牛 肩ロース ロースト 赤ワインソース	3900

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