

## 前 菜

各地の漁港の仲買さんから直送です 本日の鮮魚のカルパッチョ	1200
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とご一緒に	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・・・)	1050
自家製 厚切りロースハム フロマーージュ・ブラン フレッシュトマトのソース	1380
岩手苑石黒農場さんの ホロホロ鳥 フォアグラのバロティーヌ	1880
茨城県石岡市 くわはら農園さんより 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
夏野菜の季節ですね 冷製 夏のお野菜の蒸し煮	850
季節のお野菜のシンプルなサラダ	850
くわはら農園さんより 焼き茄子 コンソメのゼリー フェネルのムース	850
当店の定番です そら豆とマッシュルーム リコッタ・サラータの温かいサラダ 北海道・白糖酪恵舎さんの造るリコッタチーズの塩漬け (リコッタ・サラータ) を使用しています	1280
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	1200
季節ごとによります スツキーニとベーコンのキッシュ	1060
シンプルですが・・・ トリッパとひよこ豆のトマト煮込み	1280
やっぱり人気? 前菜の盛り合せ 6種類 ...を盛りこみます 前菜の盛り合わせは人数分でのご用意となりますのでご了承ください	1800

**パスタなど・・・** お時間少しかかります、ご了承ください

爽やかな香り ジェノベーゼ インゲン 松の実 リングイネ	1380
くわはら農園さんから フェネル イワシ カラスミのカサレッチェ	1880
三重県紀伊長島から 極上の赤ウニ 冷製スパゲッティーニ	2680
三重県蒲村から 牡蠣 パエー---ジャ !? (40分ほどお時間いただきます)	2180

**魚料理 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	2150~
オーストラリア産 仔羊 背肉のロースト ゴルゴンゾーラのソース	2380
ハンガリー産 鴨 モモ肉のコンフィ ジャガイモのかりかり焼きを添えて	2380
岩手県産 岩中豚 肩ロースのポワレ 北海道産ルバーブのソース	2480
熊本県産 井さんのジャージー牛 イチボのロースト 赤ワインソース	4280
岩手県産石黒農場さんの ホロホロ鳥 様々な部位のロースト	2380

**デザート チーズ は別メニューでご案内いたします**

日本のナチュラルチーズ 3種の盛り合わせ	1300~
清澄白河『チーズのこえ』セレクトの北海道のチーズと日本各地の物を中心にご用意しております	

自家製パン 100      エシレバター 400      EXV オリーブオイル 200

別途消費税を頂戴いたします