

## ツマミ的に・・・

白レバーのムース オリーブ などの盛り合わせ (2名分)	1800
ルリカケスで戻してドライクランベリーも入れてみた・・・ 自家製レーズンバター	400
イタリア産の2色のオリーブのコンフィ	550
シンプルに 芽キャベツのフリット ラルド リコッタ・サルデーテ 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・サルデーテ) を使用しています	700
ワインのアテ・・・リエット&自家製パン	650
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 蜂蜜	850
様々な部位を柔らかく煮込んだ 豚肉のゼリー寄せ ラビゴットソース	950
北海道産 エゾ鹿とフォアグラのパテ・ド・カンパーニュ	1280

## 野菜料理

茨城県石岡・くわはら農園より 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ	600
季節の野菜で シンプルなサラダ	600
具たくさんです ほうれん草とベーコンのキッシュ	1080
山形県産 秘伝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	1080

## パスタなど お時間30分ほどいただきます

シンプルに 国産牛のポロネーゼ สปาゲッティ	1680
熊本県産 アサリ 菜の花 カラスミ リングイネ	1680

## 魚料理

各地の漁港の仲買さんから直送です 本日のカルパッチョ	1200
日本各地の漁港の仲買さんから直送 本日の鮮魚の温かいお料理	2180~
三重県浦村町産 身入りパンパンの 牡蠣のコンフィ ゴルゴンゾーラのムース	1200
高知県宿毛から トウゴロウイワシ ジャガイモ フィッシュ&チップス	1100

## 肉料理 お時間30分ほどいただきます

ココットをご用意いたします トリッパのシードル煮込み ノルマンディー風	1580
カスレ 自家製ソーセージ と フランス産 鴨 モモ肉のコンフィ	2580
東京産 牛 リブロースのステーキ 里芋のグラタン 赤ワインソース	4580
オーストラリア産 仔羊 骨付き背肉のロースト そのエキスとハーブのオイル	2480

## ナチュラルチーズ / デザート

**ナチュラルチーズ** 3種 ~ / 1300~ 1種のみ / 500

フランス産&日本各地の工房&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

**デザート** 400~

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