

## 前菜

ラムで戻した3種類のレーズンの… 自家製レーズンバター	500
イタリア産の2色のオリーブのコンフィ	550
ワインのアテ…リエット&自家製パン	650
高知県宿毛 山岡水産さんから直送です 本日のカルパッチョ	1200
茨城県 モアーク農園 有機栽培 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
オーストラリア産 ラム メルゲーズ・ソーセージ クスクス サラダ仕立て	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 蜂蜜	850
定番ですね… パテ・ド・カンパーニュ (豚肉・鶏レバー・鴨・ピスタチオ)	1050
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	900
コチラも定番ですね…トリッパ ひよこ豆 トマト煮込み ココットをご用意します	1300
ぎゅっ詰まった ほうれん草 キノコ ベーコン キッシュ	900

**パスタ** お時間 30分ほどいただきます

徳島産シビエ イノシシのポロネーゼ ルマコーニ	1680
当店の季節の定番です 春キャベツ 桜海老 スパゲッティ	1480
兵庫県産 ホタルイカ 熊本県産 アサリ トマト トレッチエ	1680

**肉料理 魚料理** お時間 30分ほどいただきます

高知県宿毛 山岡水産さんから直送 本日の鮮魚の温かいお料理	2180~
フランス産 鴨 モモ肉のコンフィ ジャガイモのグラタン添え	2180
アメリカ産 牛 ハラミのロースト 赤ワインソース	2680
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
フランス産 鴨 胸肉のロースト 蜂蜜と赤ワインビネガーのソース	2480

**ナチュラルチーズ / デザート** 別メニューでご案内いたします

**ナチュラルチーズ** 3種 ~ / 1500 ~ 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** 600~

自家製パン 100 エシレバター 600 EXV オリーブオイル 200

別途消費税を頂戴いたします