

## 軽めのお料理

本日のナチュラルチーズ 盛り合わせ 3種 ~ / 1500 ~ 1種のみ / 500

ヨーロッパ産&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

---

茨城県モアーク農園さんから 人参 香ばしいナッツ キャロット・ラペ 600

レンズ豆のサラダ 600

フランス産 鴨砂肝のコンフィ マグレ鴨のハム 半熟玉子 のサラダ 1250

自家製 豚肩肉のハム ミモザ仕立て トリュフの香りのサラダ 1250

高知県宿毛 山岡水産さんから直送 本日の鮮魚のカルパッチョ 1000 ~

町田市・小林養鶏農園さんの卵 と マッシュルーム の オープンオムレツ 1100

鶏白レバーのムース ポルト酒漬けのレーズン 蜂蜜 850

豚肉のリエット & 自家製パン 750

パテ・ド・カンパーニュ (豚肉・鶏レバー・鴨・ピスタチオ) 1050

## 温かいお料理 お時間 30 分位かかります

牛すね肉とキタアカリのピュレのグラタン アッシェ・パルマンティエ	1250
自家製ソーセージ【アンドウイエット】 フレンチフライ と サラダ 添え	1500
-----	
シンプルに・・・スパゲッティ・アツラ・ジェノベーゼ	1480
アサリと宿毛から届いたお魚 カラスミ フェンネル スパゲッティ	1680
自家製ベーコン の アマトリチャーナ	1480
-----	
高知県宿毛 山岡水産さんから直送 本日の鮮魚のお料理	1800～
フランス産 マグレ鴨 ファイル肉のロースト スパイスの香るソース	2100
寒い季節の定番 カスレ【鴨のコンフィ・自家製ソーセージ】	2800
オーストラリア産 仔羊 骨付き背肉のロースト ハーブのオイルとジュのソース	2600
埼玉県産 牛肉 タリアータ 梶田商店の醤油と MixSpice コロンボ の香り	2900
食事のあとに... 締めのカレー STAUB で炊きあげたご飯	1300

お会計に消費税を別途加算いたします