

## 定番のお料理 季節のお料理・・・

★内容おまかせ 5種類の盛り合わせ 人数分でのご用意となります お1人分 / 1500

★本日のナチュラルチーズ 3種 ~ / 1500 ~ 1種のみ / 500

香ばしいナッツの香る キャロット・ラペ 600

ゴルゴンゾーラ・ポテトサラダ 600

自家製 豚肩肉のハムのサラダ仕立て トリュフの香り 1000

高知県宿毛市 山岡水産から直送 本日の鮮魚のカルパッチョ 1000 ~

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

自家製 豚肩肉のハム イタリア産 マントヴァーノ・サラミ 盛り合わせ 1000

軽く飲みたいときのお供に 豚肉のリエット & 自家製パン 800

パテ・ド・カンパーニュ 赤ワインと玉葱のチャツネ添え 950

**パスタ 温かいお料理** **お時間 30分位かかります**

ポルチーニ茸 マッシュルーム マカロニ の クラシックなグラタン	850
桜海老と春キャベツのペペロンチーノ・スパゲッティ	1280
熊本県産 日本鹿のラグーのラザニア	1480
茨城県石岡 尾花さんが作る ホウレン草と自家製ベーコンのキッシュ	880
トリッパ 牛アキレス腱 ひよこ豆のシードル煮込み	1350
自家製 豚肉のソーセージ スパイシーな白隠元豆のトマト煮込み添え	950
高知県宿毛市 山岡水産から直送 本日の鮮魚のお料理	1500 ~
キエフスキーカツレツ サラダ添え (鶏肉の香草バター包み揚げ)	1000
フランス産 小鴨 ファイル肉のロースト 赤ワインのソース	1400
南伊豆産ジビエ ウリ坊のロースト トランペット茸とトリュフの香るソース	2500

お会計に消費税を別途加算いたします