

| | |
|------------------------------------|-------|
| ウフ・マヨ | 700 |
| 香ばしいナッツの香る キャロット・ラペ | 700 |
| 坊ちゃんかぼちゃのマリネ | 700 |
| 高知県宿毛市・山岡水産から直送 天然鮮魚のカルパッチョ | 1800～ |
| イワシ 香ばしく焼いて甘酢漬け ヴェネツィア風 | 1000 |
| ピペラード（バスク風 夏野菜のトマト煮込み 半熟卵と生ハム添え） | 1800 |
| ニース風サラダ（半熟卵 ツナ アンチョビ オリーブ など） | 2000 |
| 鶏 白レバーのムース ポルト酒漬けのレーズン 自家製ブリオッシュ | 1200 |
| パテ・ド・カンパーニュ | 1100 |
| フランス・サヴォワの 生ハム と トリュフ・サラミ ブッラータチーズ | 2400 |

- 岩手県 釜石産 極上の雲丹 / フェデリーニを冷製で 4800
- 釜揚げしらす スッキーニ カラスミ / リングイネ 1800
- 新じゃがいもとインゲン ジェノベーゼ / スパゲッティーニ 1600
- 北海道産 大粒アサリと新じゃがいもの白ワイン蒸し 2200
- 高知県宿毛市・山岡水産から直送 天然鮮魚のお料理 3000 ~
- 高知県産 四万十豚 スペアリブのコンフィ 2900
- 岩手県産 やながわ羊 のポルケッタ 3800

● → 30 ~ 40分程度お時間をいただきます

お料理は全て2名様分です（一部例外あり）取り分けてご用意します

3名様以上の場合、ボリュームを調整しご用意いたします

表示価格は消費税込みです