

## 季節のお料理 & 定番のお料理・・・

★日本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
自家製 豚肩肉のハムのサラダ仕立て トリュフの香り		1000
自家製 メルゲーズソーセージ ブルグール スパイシーな仕立てのサラダ		1250
茨城県石岡 尾花さんのつくる ホウレン草と自家製ベーコンのキッシュ		880
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
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		1050
-----		
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

### **温かいお料理 & パスタ** お時間 30 分位かかります

マッシュルーム トリュフ マカロニ の クラシックなグラタン	1500
高知県宿毛市 山岡水産直送 白身魚のラグー カラスミ ブカティーニで	1680
高知県宿毛市 山岡水産直送 コウイカの墨煮込み リングイネで	1680
牡蠣 アンチョビ カリカリの香ばしいパン粉 สปาゲッティで	1480
ジビエ 鹿とドライポルチャーニのラグー リガトーニで	1680

### **お魚料理 お肉料理** お時間 30 分位かかります

高知県宿毛市 山岡水産から直送 本日の鮮魚のお料理	2000 ~
オーストラリア産 仔羊 骨付き背肉のロースト ハーブオイルのソース	2400
鳥取県産 大山鶏 モモ肉のコンフィ 春キャベツ 半熟卵 をココットで	1980
寒い季節の定番 カスレ【鴨 モモ肉のコンフィ 自家製ソーセージ】	2900
フランス産 小鴨 ファイル肉のロースト スパイスの香るソース	2100

お会計に消費税を別途加算いたします