

冷たいお料理

やっぱりこれですかね? 高知県宿毛から直送 鮮魚のカルパッチョ	950
ナチュラルチーズ 3種の盛り合わせ	1300~
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	
おまかせ 5種類の前菜盛り合わせ	2名様分 1900~
(人数分でのご用意となり、内容はお任せいただきます)	
ワインのアテなら 豚肉と鶏レバーの パテ・ド・カンパーニュ	900
当店の定番 鶏白レバーのムース レーズンのポルト酒漬け	800
こちらも定番 生ハム サラミ 洋梨 カッテージチーズ の一皿	1200
茨城のくわはら農園さんから 人参と香ばしいナッツのキャロット・ラペ	600
野菜も食べましょう 季節のお野菜たっぷりのシンプルなサラダ	850
温かいサラダ仕立て 華味鳥 ポーチドエッグ キノコ レンズ豆	1200

温かいお料理 お時間少しかかります、ご了承ください

季節ごとに中身が変わります キノコ・玉ねぎ・ベーコンのキッシュ	800
暖まるなら トリッパと根菜 白ビール煮込み	1100
心地よい刺激... ラムのソーセージとくわはら農園の里芋のコンフィ	1200
ワインバーの定番?? 色々キノコのアヒージョ	1000

お魚料理とお肉料理

お時間少しかかります、ご了承ください

高知県宿毛の山岡さんが選んだ 漁港から直送の鮮魚のお料理

甲殻類の旨みの詰まったソース	1550
しっかりした赤ワインとご一緒に 仔牛のホホ肉の赤ワイン煮込み	1800
くわはら農園さんの人参のピューレと	
不動の4番? 仔羊のロースト バジル風味のソース	1600
ココットで... 塩漬け豚バラ 自家製ソーセージ シュークルート	2100
国産の豚肉もなかなかやります 高知県産 四万十米豚	
肩ロースのポワレ 生ハムのソース	1450
黒毛和牛 ハラミ肉のロースト トランペット茸の香り高いソース	2100
新潟からのジビエ 野生カルガモ 様々な部位を一皿で	
ポルト酒そのレバーのソース	2900

めでイクなら...

エゾ鹿のボロネーゼ 手打ちフェットチーネ	1300
イカ墨を練りこんだ手打ち 黒いキターラ イカ アンチョビ トマトソース	1250
自家製パンチエッタ 小林養鶏農園の卵 ローマ風カルボナーラ	1300
自家製全粒粉のパン	100
エシレバター 400	EXV オリーブオイル 200

デザート・チーズ・食後酒など別メニューでご案内いたします

別途消費税を頂戴いたします