

~ à la carte ~

テーブルチャージ 200円

オードブル9点盛り 2200円

オードブル5点盛り 1650円

オードブル3点盛り 1100円

お刺身サラダ ハーフ 1650円 2750円

渡り蟹のトマトクリームパスタ 1500円～

おまかせパスタ(裏面に記載) 1500円～

本日のお魚料理(裏面に記載) 2530円～

★ 鮑のガーリックステーキ 3850円

本日のお肉料理 2530円～

鴨のもも肉のコンフィ 2200円

牛頬肉の赤ワイン煮込み 3080円

仔羊のロースト(2本) 3080円

和牛のステーキ(80g) 4400円

(ガーリックライス or 野菜の盛り合わせ)

本日のデザート盛り合わせ(裏面に記載)

自家製アイス or 自家製シャーベット 550円

季節のケーキ 550円

パン(1つ) 100円

珈琲・紅茶・ハーブティー 500円



別途サービス料を頂戴いたします。(10%)

~ à la carte ~

有機野菜のピクルス 550円

まずは美味しいピクルスの盛り合わせ。箸休めにも。

★ 栗ときのこのパイ包み焼き 2200円

和牛ハンバーグのフェットチーネ(パスタ) 2200円

ハンバーグを崩しながら追いチーズ・追いソースで是非

色々お肉のボロネーゼ 1500円

ペペロンチーノ 1400円

シンプル イズ ベスト

フルーツマトのパスタ 1650円

★ 甘鯛の鱗焼き 2650円

★ 鮮魚とモン・サン・ミシェルムール貝のリゾット 2650円

フォアグラのソテー ジャガイモのピューレ 1980円

トリュフ香るソース。

★ 舌平目の海老ムース包み 2500円

オマール海老のパイ包み焼き 4000円

(40分程お時間を頂きます。2人前)

仔羊とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース 4500円

(40分程お時間を頂きます。2人前)

岩手県石黒農場のほろほろ鳥 モリーユ茸のソース 3080円

シストロン産仔羊のロースト 4400円

山百合ポークのグリル 2200円

★ 林檎のキャラメリゼと紫芋のアイスクリーム 1100円

バスクチーズケーキとフランボワースソルベ 880円

濃厚なテリーヌ・ド・ショコラとアイスの盛り合わせ 880円

