

DINNER

APPETIZERS 前菜料理

十勝 尾藤さんのジャガイモのポテサラと 相模原 “昔の味たまご”	900
尾山台 高橋さんのカリフラワーのムース 七面鳥のコンソメとカニ	2,400
三井農場 庄内鴨のテリーヌ、 レンズ豆のサラダ添え	1,400
シンプルハーブサラダ レモンアンチョビドレッシング	1,200
タスマニアサーモンのカルパッチョ あおさのリドレッシング	1,800
長野 竹内きのこ園 バイリングキノコの ハーブバター焼きエスカルゴ風	1,800
岩手産 ヤリイカとキャベツのソテー ガーリックアンチョビ	1,600
北海道 岩間さんの百合根と菜の花、 自家製サルシッチャのグラタン	1,900
メカジキのグリル、 オリーブとチミチュリのソース	2,200

HOMEMADE BREAD & CHEESE 自家製パンとチーズ

全粒粉パン	400	くるみとレーズンのパン	400
フォカッチャ	400	自家製パンの盛り合わせ 3種	500
チーズ各種 [ウォッシュ/ブルー/セミハード/白カビ]	各 650	チーズ盛合せ 3種	1,800

ご注文金額の10%をサービス料として頂きます。
当社のサービスポリシーについてはこちらでご確認頂けます。



We charge a service fee of 10% of the order amount. Please review our service policy here.

The Special of the Day

<メイン> 能登 輪島 大村さんの七面鳥のロースト マルサラソース	5,500
--------------------------------------	-------

MAIN メインディッシュのお肉料理

愛媛 岡崎牧場 はなが黒牛のグリル 梶田商店再仕込み醤油のソース	3,900
安曇野放牧豚のソテー、マディラソース	3,700
青森シャモロック鶏の胸肉のソテー、クリームソース	3,500

PASTA パスタ

和歌山 “山利しらす”と千葉 芦田さんの“菜の花の ペペロンチーノ	1,700
“サワラ”と勝浦ファームさんの“セルバチコ”的 トマトソース	1,700
勝浦ファームさんの“黒キャベツ”と“自家製サルシッチャ”的 クリームソース	1,900
愛媛 岡崎牧場はなが黒牛のボロネーゼ	2,200

DESSERT デザート

新潟 土田さんのルレクチェのパンナコッタ	1,100
相模原 昔の味たまごのクレームブリュレ 加賀棒茶風味	850
焼きたてフォンダンショコラ（焼き上がりに20分かかります）	1,050
マスカルポーネアイスのアフォガード ヘーゼルナッツの風味	850
バニラアイス	500
グラッパドライ巨峰アイス	600

※メニューの内容は入荷によって変更致しますので、一例となります