

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
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
いすみ市 石野さんのフルーツトマトとイチゴ、 モッツアレラ、ナッツのサラダ仕立て	2,100
本日鮮魚のカルパッチョ あおさのりドレッシング	1,800
長野 竹内きこ園 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
シロイカとキャベツのソテー ガーリックアンチョビ	1,600
安曇野放牧豚のフライッシュケーキ	1,900
伊ワシのコンフィと新玉ねぎの タルトフランベ	1,900

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	450
フォカッチャ	450	自家製パンの盛り合わせ 3 種	550
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

< 前菜 > 新潟 当間高原産 グリーンアスパラガスと
エビ、卵のオープン焼き 2,300

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
蝦夷鹿のモモ肉のロースト、カシス風味のソース	4,200

PASTA パスタ

千葉産 “アサリ” のボンゴレビアンコ	1,800
駿河湾産 “桜エビ” と千葉 芦田さんの “葉ネギ” の ペペロンチーノ	1,900
千葉 芦田さんの “オカヒジキ” と “サワラ” のトマトソース	1,800
新潟 当間高原産 グリーンアスパラガスのカチョエペペ	1,900
千葉 芦田さんの “スナップエンドウ” と “自家製サルシッチャ” の ポルチーニクリームソース	2,000

DESSERT デザート

ベイグドチーズケーキ、苺のソース	1,000
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oga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