

備長炭 炭火串焼き

おまかせ!! 盛り合わせ 4種 1,700 6種 2,300

・ 椎茸の肉詰め	450	・ 寒ブリの炭火焼き	600
・ 鶏せせり&カブ	450	・ 黒豚カルビの炭火焼き	600
・ ベーコン&とろ〜りチーズ	450	・ 牛ハラミ&芽キャベツ	650
・ 森林鶏ささみの炭火焼き	500	・ イベリコ豚&ズッキーニ	750
・ つぶ貝のガーリックオイル	500	・ マグロのタタキ&アボカド	750
・ 鱈の炭火焼き	550	・ ホタテ & ブラウンマッシュルーム	750
・ アスパラ&豚バラの肉巻き	550	・ 牛タン&エリンギ	800
・ スモークチキン&シシリアンルージュ	550	・ 仔羊肩ロースの炭火焼き	850

シェフのスペシャルティ!

・ 肉厚スペアリブのバルサミコ煮	1,100
・ 蝦夷鹿モモ肉のロースト 葉わさびの赤ワインソース	1,800
・ 鴨ロースのタリアートとトリュフのマッシュポテト	1,900
・ 骨付仔羊のロースト チキンファルス	2,300
・ アグー豚と旬野菜のグリル	2,400
・ 牛リブロースのピステッカ	2,600

デザート

・ ラムレーズンのジェラート	550
・ カタラーナ	550
・ 苺のレアチーズタルト	600
・ 松の実とマスカルポーネのケーキ	600

前菜料理

・切りだし!スペイン産生ハム “ハモンセラノ”	2,100 ハーフ 1,100
・海老ブリュシのクロスティーニ	600
・タコとセロリのタブナードマリネ	750
・サラミ・モルタデッラ盛り合わせ	900
・鴨としばりのパテ	850
・4種チーズソース溢れるバゲット	980
・苺と生ハム・クリームチーズ	1,000
・チェリートマトのカプレーゼ	1,080
・前菜7種 盛り合わせ	1,600
・ナッツ	580
・オリーブ	580
・ピクルス	580
・ドライフルーツ	680
・ピスタチオの生チョコレート	700

サラダ・野菜料理

・ベーコンとチーズのシーザーサラダ	950
・菜園風サラダ	980
・アボカド炭焼き	600
・タケノコのアンチョビバターロースト	600
・マッシュルームのアンチョビオイル焼き	850
・フィレンツェで食べたポテトフライ	900
・まるごと1株ブロッコリーのソテー	900
・カブと小松菜と真鯛のポトフ	980
・トリュフ香るアスパラガスとふわとろ卵	1,200
・ちぢみほうれん草とクルミのソテー ポルチーニソース	1,280
・グリル野菜のバーニャカウダ	1,580

魚介料理

・北海ホタテの カルパッチョと野菜のジュレ	980
・マグロと小柱のタルタル	780
・アサリとブラウンエノキのアヒージョ	800
・北海雲丹のスフレ	950
・ヤリイカとキャベツのピリ辛トマト煮	1,100
・牡蠣と黒舞茸のフリット	1,280

肉料理

・牛スジ煮込みと マッシュポテトのオープン焼き	950
・トリッパのトマト煮込み	1,050
・炭焼きソーセージ盛り合わせ	1,080
・黒毛和牛のラザニア	1,150
・ローストビーフと旬野菜の インボルティーニ	1,200
・牛ホホ肉の キャンティ&マディラ酒煮込み	1,800

米料理・パスタ

・イカスミのリゾット	1,050
・名物!! 4種チーズの石焼きリゾット	1,200
・菜の花と鱈、ハマグリのリゾット	1,480
・燻製バターのニョッキ	1,100
・チェリートマトとリコッタチーズの トマトソーススパゲッティ	1,100
・モッツァレラチーズの ジェノベーゼパスタリングヴィネ	1,500
・ズワイ蟹と海老、チーマディラーパ(西洋菜花)の トマトクリームスパゲティ	1,800

チーズ・パン etc...

・チーズ盛り合わせ	3種 1,580 5種 1,980
・パン盛り合わせ	600
・ガーリックトースト	780
・ピッツァ マルゲリータ	1,100
・4種チーズのピッツァ~ハチミツ添え~	1,480