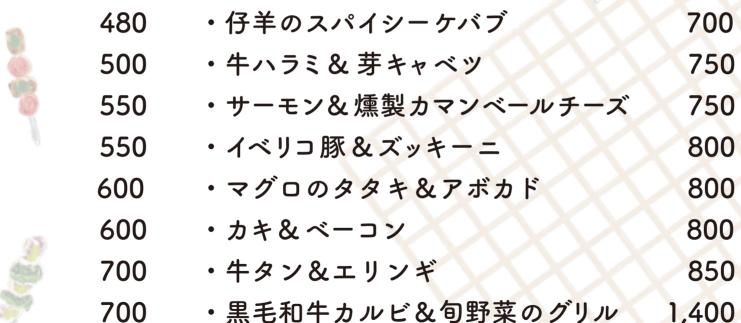
# 備長炭 炭火串焼き

# 2

# おまかせ!! 盛り合わせ 4種盛り1,900 6種盛り2,600

•	椎茸	の	肉	詰	め
---	----	---	---	---	---

- ・鶏せせり&カブ
- ・つぶ貝のガーリックオイル
- ・キス&黒舞茸
- ・イワシ&ハナビラ茸
- ・アスパラ&豚バラの肉巻き
- ・鴨ロース&リンゴ
- ・ブリの塩麹炭火焼き



# シェフのスペシャリテ!=

・"幻のフレッシュチーズ" イタリア産 ブッラータチーズとイチゴ 2,400 上記メニュー+スペイン産生ハム添え +600

・馬刺しのカルパッチョ 1,380

・鴨ロースのロースト 〜ポルチーニソースと3種キノコの炙り焼き〜 1,980

・牛リブロースのビステッカ 3,300

### デザート

800

カタラーナ 650

・ラズベリーのジェラート 650

・ピスタチオのティラミス

#### 前菜料理

- ・切りだし!スペイン産生ハム 2,200 "ハモンセラーノ" ハーフ 1,200
- ・タコとセロリのタプナードマリネ 980
- ・サラミ・モルタデッラ盛り合わせ 1,200
- ・栗のブリュレと焼き生ハム 880
- ・鴨とレバーのパテ 900
- ・チェリートマトのカプレーゼ 1,280
- ・イチジクのキャラメリゼと ラムレーズンマスカルポーネ 1.380
- ・前菜 7種盛り合わせ 1,680
- ・ナッツ 580
- ・オリーブ 580
- ・ピクルス580
- ・ドライフルーツ 850
- ・ピスタチオの生チョコレート 850

### サラダ・野菜料理

- ・2種チーズのシーザーサラダ 980
- ・菜園風サラダ 1,000
- ・フレッシュトマトとアボカド、 スモークサーモンのサラダ 980
- アボカド炭焼き680
- ・タケノコのアンチョビバターロースト 800
- ・フィレンツェで食べたポテトフライ 950
- ・まるごと1株ブロッコリーのソテー 980
- ・マッシュルームのアンチョビオイル焼き 1,080
- ・燻製 秋刀魚 と茄子の 重ねオーブン焼き 1,100
- ・根菜と秋鮭のグラタン 1,280
- ・トリュフ香るアスパラガスとふわとろ卵 1,380
- ・グリル野菜のバーニャカウダ 1,680

#### 魚介料理

- ・北海ホタテの カルパッチョと野菜のジュレ 1,000
- ・マグロと小柱のタルタル 900
- ・北海雲丹のスフレ 980
- ・アサリとブラウンエノキのアヒージョ1,000
- ・太刀魚の香草ガーリックバター焼き 1,200
- ・牡蠣 とさつまいも、蓮根の ムニエル ~軽いクリームソース~ 1,300

## 肉料理

- ・牛ランプ肉の炭火焼き タルタル仕立て 980
- ・牛スジ煮込みと マッシュポテトのオーブン焼き 980
- ・トリッパのトマト煮込み 1,200
- ・炭焼きソーセージ盛り合わせ 1,300
- ・牛ホホ肉の 、キャンティ&マディラ酒煮込み 1*,*980

#### 米料理・パスタ

- ・イカスミのリゾット 1,380・名物!! 4種チーズの石焼きリゾット 1,300
- ・燻製バターのニョッキ 1,400
- ・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 1.480
- ・モッツァレラチーズのジェノベーゼパスタリングイネ 1,780
- ・エゾ鹿と秋野菜のボロネーゼ タリアテッレ 1,980
- ・フレッシュトリュフと 5種の木ノ子三昧スパゲッティ 2,000

#### チーズ・ピッツァetc...

- ・チーズ盛り合わせ 3種 1,800 5種 2,450
- ・パン盛り合わせ 650
- ・ガーリックトースト 850
- ・ピッツア マルゲリータ 1,480
- ・秋野菜と塩漬け豚の
- ピッツァ カルボナーラ 1,600
- ・4種チーズのピッツァ~ハチミツ添え~ 1,700