

備長炭 炭火串焼き

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	480	・海老のパテ&ポロネギ	750
・鶏せせり&カブ	500	・牛ハラミ&芽キャベツ	750
・つぶ貝のガーリックオイル	550	・イベリコ豚&ズッキーニ	800
・キス&黒舞茸	550	・マグロのタタキ&アボカド	800
・アスパラ&豚バラの肉巻き	600	・カキ&ベーコン	800
・鴨ロース&リンゴ	700	・イノシシ柔らか煮&大和芋	850
・ブリの塩麹炭火焼き	700	・牛タン&エリンギ	850
・仔羊のスパイシーケバブ	700	・黒毛和牛カルビ&旬野菜のグリル	1,400

シェフのスペシャルティ!

- ・“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
- ・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
- ・エゾ鹿フィレ肉の炭火焼き
～ポレンタと自家製リンゴピューレ添え～ 2,300
- ・牛リブロースのビステッカ 3,300

デザート

- ・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 800

前菜料理

- ・切りだし!スペイン産生ハム 2,200
“ハモンセラノ” ハーフ 1,200
- ・タコとセロリのタップナードマリネ 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
- ・リンゴのキャラメリゼと
ラムレーズンマスカルポーネ 1,280
- ・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
- ・柿とワサビ菜のサラダ
～柿のクリームチーズソース～ 880
- ・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
- ・ポルチーニ茸と栗のキッシュ 1,200
- ・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
- ・鱈と安納芋ニョッキのフリット 1,280
- ・寒ブリと牛蒡、ラディッキオの
ジンジャーバルサミコソース 1,380

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
- ・モッツア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・ピッツア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
ピッツア カルボナーラ 1,600
- ・4種チーズのピッツア～ハチミツ添え～ 1,700