

【 おつまみ 】 ALL ¥500

- ・シャンパンピクルス
- ・旬の魚介 エスカベッシュ
- ・ウズラ卵のワイン煮込みのスモーク

【 パン・スープ 】

- ・自家製フォカッチャ ¥300
- ・シューパン(2個) ¥500
- ・本日のスープ ¥800

【 サラダ 】

- ・牛とうがらし ローストビーフのサラダ ¥1,200
- ・ミモレットチーズとペリゴール産 AOP グランジャンクルミのサラダ ¥1,500

【 オードブル 】

- ・自家製ハムの盛り合わせ ¥800
- ・パテドカンパーニュ ¥1,000
- ・桜カジキのカルパッチョ ¥1,600
- ・本日のオードブル盛り合わせ ¥1,600
- ・露地物ホワイトアスパラのスープ仕立て 低温調理の卵を添えて ¥1,800
- ・信州サーモンのスモーク レモンとケッパーのドレッシング ¥2,200

【 チーズ・デザート 】

- ・チーズ各種 ¥500～
- ・本日のデザート ¥800～

【 パスタ ・リゾット 】

- ・ ホタルイカと菜花のトマトスパゲティ ¥1,500
- ・ 熟成グアンチャーレ(豚ほほ肉)のペペロンチーノスパゲティ ¥1,600
- ・ 短角牛と大麦牛のボロネーゼスパゲティ ¥1,600
- ・ ポルチーニ茸のワインクリームスパゲティ ¥2,000
- ・ パルミジャーノチーズのワインリゾット ¥1,500
- ・ ポルチーニ茸のパルミジャーノチーズリゾット ¥2,000
- ・ フォアグラの赤ワインリゾット ¥2,500
- ・ あめ色玉ねぎの赤ワインカレー (Small) ¥500

【 メインディッシュ 】 ※フォアグラのポワレ添え +1000

- ・ 真鯛の低温調理 ¥2,800
- ・ 信州サーモンのミキュイ ¥3,500
- ・ オマールの包焼き ビスクスープ ¥4,200
- ・ 和牛ホホ肉のシチュー ¥2,500
- ・ 天然鳥取県産 猪モモ肉のロースト ¥2,800
- ・ 黒毛和牛コサンカクのロースト ¥3,000
- ・ 鴨モモ肉のコンフィ ¥3,200
- ・ シャラン産成鴨ムネ肉(シャラン種血入り)のロースト ¥4,000
- ・ 仏ブルターニュ産仔牛フィレ肉のロースト ¥4,800

※お支払価格にはチャージ料 500 円と消費税 8%が加算されます。