

Menu

Con vini (ワイン、ビールと共に最初の一皿)

チーズ盛り合わせ 1600 チェリニョーラ村グリーンオリーブ 700 アンチョビ入りオリーブのフリット 800

Antipasti

北海道	フルッティ・ディ・マーレ(ツブ貝, タコ, 鯛, 帆立)と緑大根のマリネ	2,800
三重県	カマスと大葉のテリース	2,600
北海道	エゾ鹿とフォアグラのパテ・ド・カンパニユ	2,800
山形県	洋梨とプレコーチェのインサラータ ゴルゴンゾーラ	2,600
石川県	黒無花果とマスカルポーネのタルティーヌ はちみつと胡桃	2,600
三重県	カマスのカダイフ包み 発酵カブのエルブ・ブラン	3,400
国産	パイヤータ(牛の小腸)のトマト煮込み	2,600
北海道	鹿肉と根菜のミネストラ	2,800
島根県	アオハタの麹マリネ ミキュイ仕立て 下仁田ネギのピューレ	3,400
宮城県	穴子ときのこのムニエル マルサラ酒	3,500
イタリア	ポルチーニ茸と牡蠣のフリカッセ	3,700
宮城県	白子のムニエル 根セロリのピューレ ブール・ノワゼット	3,400
アルゼンチン	赤海老ヒンドイヤとトマト 蓮根団子のフリット	3,400
長崎県	白イカと帆立, 木の子のインパデッラ	3,000
宮崎県	まるみ豚のサルシッチャとポロ葱のオムレツ パルミジャーノと檸檬	2,600

Primi

イタリア	ポルチーニ茸のタリアッテ	3,600
宮城県	白子と九条葱, からすみのスパゲッティ	3,400
島根県	あおりいかとドライトマト 柚子胡椒のタリオリーニ	3,200
岩手県	カキと春菊のクリーム ストラッチ	2,800
オーストラリア	仔羊サルシッチャと黒キャベツのラグー スパゲットーニ	3,000

Secondi

オランダ	仔牛のコトレッタ ロベールソース	5,800
ハンガリー	マグレ鴨のロースト	5,400
ニュージーランド	仔羊のロースト	5,200
北海道	エゾ鹿のステーキ	5,000

※表示価格は全て税込みとなります
※お会計時にサービス料として10%を頂戴しております

お料理は2名様ポーションの価格となります。お取り分けしてご用意致します。