

【 おつまみ 】 ALL ¥500

- ・自家製シャンパンピクルス
- ・季節のエスカベッシュ
- ・ウズラ卵のワイン煮込みのスマーク

【 パン・スープ 】

- ・自家製フォカッチャ ¥300
- ・シューパン(2個) ¥500

【 サラダ 】

- ・本日のサラダ ¥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
- ・本日のカルパッチョ ¥1,600
- ・10種のオードブル盛り合わせ(1人前) ¥1,600

【 パスタ 】

- ・イカゲソのペペロンチーノスパゲティ ¥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
- ・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

【 リゾット 】

- ・パルミジャーノチーズの赤ワインリゾット ￥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 】

< お魚料理 >

- ・真鯛の低温調理 ￥2,800
- ・本マグロの中トロ ミキューイ 赤ワイン鉄火味噌ソース ￥3,500
- ・オマールテールの包焼き ビスクスープ ￥4,200

< お肉料理 > ※フォアグラのポワレ添え +1,000

- ・フォアグラ入りハンバーグ ￥1,500
- ・牛ホホ肉の煮込み ￥2,500
- ・黒毛和牛コサンカクのロースト ボルドレーズソース ￥3,000
- ・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
- ・エゾ鹿ロース肉のロースト ￥4,500

【 チーズ・デザート 】

- ・チーズ各種 ￥500～
- ・本日のデザート ￥800～

※お支払価格にはチャージ料 500 円と消費税 10%が加算されます。