

# TODAY'S MENU

イタリア産 オリーブ	¥550
白レバームース <お持ち帰りパックの販売もしています。>	¥780
スペイン産 生ハムと佐渡産 黒いちじく	¥1,600
掘りたて新じゃがのフライドポテト	¥600
★北海道産 北あかりのポテトサラダ	¥800
千葉県産 大粒 茹で落花生（おおまさり）燻製の香り	¥1,400
和牛トリッパの煮込み	¥1,500
気仙沼産 戻りカツオのカルパッチョ	¥1,500
佐渡産 黒いちじくとフルーツマトとブラータチーズのカプレーゼ	¥1,600
イタリア産 秋トリュフのスフレオムレツ	¥1,600
★長崎県対馬産 穴子のセモリナ粉フリット	¥1,600
★長崎県対馬産 ふっくら柔らか蒸し穴子	¥1,600
三陸産 ワタリガニとマコモ茸の軽い煮込み からすみ風味	¥1,600
モンサンミッシェル産 ムール貝の辛いトマト煮	¥1,600
宮城県気仙沼産 蝦夷アワビのソテー 夏トリュフの香り	¥1,600
山形県産 天然鮎のオープン焼き サラダ仕立て	¥1,600

★北海道産 新秋刀魚といろいろ茸のスパゲッティ	¥1,800
愛媛県佐多岬産 釜揚げシラスとたっぷり からすみのスパゲッティ	¥1,800
和牛トリッパのスパゲッティ 白ワイン煮込みソース	¥1,800
シンプルトマトのスパゲッティ リコッタチーズ添え	¥1,400
モンサンミッシェル産ムール貝のスパゲッティアラビアータ	¥1,800
イタリア産 たっぷり秋トリュフのスパゲッティ カルボナーラ	¥2,000
★鹿児島県産 さつまいもとリコッタチーズの柔らかニョッキ	¥1,800
★山形県産 天然鮎のリゾット	¥1,800
★イタリア産 フレッシュポルチーニ茸のリゾット	¥2,500
★和牛トリッパ、地鶏手羽、干し椎茸のスープ仕立て	¥2,200
北海道産 カスベのふわふわ蒸し	¥2,400
★和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
★熊本県産 うまかハーブ鶏のロースト 焦がしアンチョビソース	¥2,600
★山形県産 舞米豚(まいまいとん)の厚切りロースト	¥2,600
★北海道産 蝦夷鹿のロースト	¥2,800
自家製フォカッチャ	¥300

★ …秋トリュフをトッピングできるお料理です。+ ¥500

◆ドリンクのオーダーが無い方は、席料として ¥300 頂きます。

◆消費税(8%)は、お会計時に加算させていただきます。

# TODAY'S DESSERTS

キャラメルのパバロア	¥600
リコッタチーズのアイスクーキと黒いちじく	¥750
モンブラン	¥800
焼きたてチョコレートクーキ	¥850
※焼き時間に、15分程度かかります。	
コーヒー / 紅茶	各 ¥ 350
チーズの盛り合わせ	¥1,000
<食後酒>	
グラッパ BLO NARDINI イタリア	¥950
自家製 ヘベス(酢みかん) チェッコ	¥800
自家製 ゆず チェッコ	¥800
イエガー マイスター	¥700
アニス、カモミールなど56種類のハーブでできたリキュール	