

# TODAY'S MENU

イタリア産 オリーブ	¥550
スペイン産 生ハム	¥1,900
掘りたて新じゃがのフライドポテト	¥600
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
北海道産 北あかりのポテトサラダ	¥800
山形県河北町産 ラディッキオタルティーボのサラダ	¥1,700
長野県産 菊芋の温かいサラダ仕立て	¥1,700
佐渡産 寒ブリのカルパッチョ	¥1,700
三浦半島産 大根とモッツアレラのサラダ からすみ風味	¥1,600
台湾産 <sup>キンシンサイ</sup> 金針菜のスフレオムレツ	¥1,700
佐賀県産 芝海老とマコモ筍のソテー	¥1,800
北海道産 真鱈白子のポワレ 焦がしバターソース	¥1,800
北海道産 鮫肝とズワイガニの熱々スープ仕立て	¥1,800
北海道産 <sup>アンコウ</sup> 鮫鱈のパリパリフリット	¥1,900
カナダ産 牛ハラミの炙り焼き	¥2,000

栃木県産 セリとからすみのスパゲッティ	¥1,700
鳥取県産 ズワイ蟹とからすみのスパゲッティ	¥1,900
シンプルトマトのスパゲッティ リコッタチーズ添え	¥1,600
じゃがいもとリコッタチーズの柔らかニョッキ	¥1,800
白トリュフ風味のスパゲッティ カルボナーラ	¥1,800
北海道産 蝦夷鹿のスパゲッティ ボロネーゼ	¥1,800
北海道産真鱈白子のリゾット	¥2,000
青森県産 スルメイカのリゾット詰め	¥2,000
佐渡産 寒ブリカマの炙り焼き	¥1,500
和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
カナダ産 牛ハラミのロースト	¥2,800
北海道産 蝦夷鹿のロースト	¥2,800
フランス産 鴨胸肉のロースト	¥3,200
自家製フォカッチャ	¥300

◆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いちご	¥800
ティラミス	¥700
栗のモンブラン	¥850
焼きたてチョコレートクーキ	¥900
※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 ゆず チェッコ	¥800
自家製 青梅 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	