

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	¥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
銚子産 真いわしのカルパッチョ	¥1,500
栃木県産 天然山菜のサラダ	¥1,600
青森県産 ヤリイカのフライパン焼き	¥1,600
タスマニア産 サーモンの厚切り低温コンフィ サラダ仕立て	¥1,700
ホワイトアスパラガスのオーブン焼き 温泉卵添え	¥1,800
青森県産 白魚と山菜のセモリナ粉フリット	¥1,800
鹿児島県産 たっぷり空豆のスフレオムレツ	¥1,800
富山県産 ホタルイカとタケノコのオーブン焼き	¥1,800
会津産 桜肉のタルタル	¥2,000

和歌山県産 釜上げシラスとからすみのスパゲッティ	¥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
銚子産 真いわしのスパゲッティ	¥1,800
スペイン産 イベリコ豚のスパゲッティ 白ワイン煮込みソース	¥1,800
ホワイトアスパラガスのスパゲッティ カルボナーラ	¥2,000
リコッタチーズの柔らかニョッキ たけのこのソテー添え	¥1,800
栃木県産 天然山菜のリゾット 白魚のフリット添え	¥1,800
富山県産 ホタルイカとイカ墨のリゾット	¥1,800
山口県萩産 カサゴのアクアパッツァ仕立て	¥2,400
和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
岐阜県美濃加茂産 猪の赤ワイン煮込み	¥2,700
青森県産 シャモロックのロースト 焦がしアンチョビソース	¥2,700
北海道産 蝦夷鹿のロースト	¥2,800
会津産 桜肉のロースト	¥3,000
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文旦	¥750
ブラッドオレンジのパフェ	¥800
ホワイトアスパラのパンナコッタとジェラート	¥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 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	