

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 生ハムと会津御山 みしらず柿	¥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
和牛トリッパの柔らか煮込み	¥1,500
イタリア産 ラディッキオタルティーボのサラダ ミモレットチーズの香り	¥1,500
★長野県阿智村から 菊芋の温製サラダ仕立て	¥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
三重県鳥羽産 炙りサワラのサラダ仕立て	¥1,600
三陸産 蝦夷あわびのソテー 黒トリュフ風味	¥1,600
北海道産 本ししゃものセモリナ粉フリット	¥1,600
★岐阜県美濃加茂産 猪とじゃがいものクロケット(コロッケ)	¥1,600
山口県萩産 ヤリイカのフライパン焼き	¥1,600
★北海道産 真鱈白子のソテー 焦がしバターソース	¥1,600

鳥取県境港産 香箱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	¥1,400
スパゲッティ 鹿児島県産 地鶏レバーと玉葱の白ワイン煮込みソース	¥1,500
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	¥2,200
カサレッチェ 軽く燻した穴子(長崎県対馬)のトマトソース	¥1,800
★ファルファッレ 美濃加茂産 猪肉の赤ワイン煮込みソース	¥1,800
★種子島産 安納芋とリコッタチーズの柔らかニョッキ	¥1,800
★北海道産 真鱈白子のリゾット	¥2,000
★イタリア産 フレッシュポルチーニ茸のリゾット	¥2,500
三重県鳥羽産 サワラのオープン焼き	¥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
★北海道産 蝦夷鹿のロースト	¥2,800
★岐阜県美濃加茂産 猪のロースト	¥3,000
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。+ ¥600

◆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
栗のモンブラン	¥800
ラ・フランスとヨーグルトのジェラート	¥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 ヘベス(酢みかん) 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	