

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 生ハムと富有柿	¥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
山形県河北町産 ラディッキオタルティーボのサラダ	¥1,500
長野県阿智村から 菊芋の温製サラダ仕立て	¥1,500
三浦半島産 大根とブラータチーズのサラダ からすみ風味	¥1,500
和牛トリッパの煮込み	¥1,500
石川県産 寒ブリの炙り サラダ仕立て	¥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
北海道産 あんこうのサクサクフリット	¥1,600
広島県産 牡蠣のセモリナ粉フリット	¥1,600
三陸産 蝦夷あわびとブロッコリーのスープ トリュフ風味	¥1,600
ホワイトアスパラガスのオーブン焼き 温泉卵添え	¥1,800

鳥取県産 ズワイ蟹とからすみのスパゲッティ	¥1,800
青森県産 ヤリイカのスパゲッティ ペペロンチーノ	¥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
ワタリ蟹のスパゲッティトマトソース	¥1,700
スパゲッティ うまかハーブ鶏の白ワイン煮込みソース	¥1,700
北海道産 蝦夷鹿のスパゲッティ ボローニャ風ミートソース	¥1,700
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
三陸産 蝦夷あわびのリゾット トリュフ風味	¥1,900
ゴルゴンゾーラのリゾット 猪の赤ワイン煮込み添え	¥2,400
石川県産 寒ブリカマのオープン焼き	¥2,400
和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
福岡県 はかた地鶏のロースト 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
ハンガリー産 鴨胸肉のロースト	¥3,000
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

◆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
ティラミス	¥700
リコッタチーズのアイスクーキと文旦	¥750
安納芋のモンブラン	¥800
いちごと塩ミルク	¥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	