

DAILY MENU

Entrées froide

冷菜

Entrées chaudes

温菜

パルミジャーノチーズのグリーンサラダ	¥990
旬の新玉葱の冷製スープ	¥770
おすすめ 伊産 ブッラータチーズ チェリートマト 苺	¥2,400
三陸沖イワシのマリネ	¥880
小さな富上山サーモンのコンフィ 落の臺とグリーンオリーブのクリーム	¥990
伊勢ブリの冷製 ミョウガ香るサラダ仕立て スパイス効かせたアイオリソース	¥1,200
岩手鴨の生ハム	¥880

新じゃがと富山産ホタルイカのアンチョビ バターソテー	¥1,100
ホワイトアスパラガスのソテー オランダーズソース	¥1,200
群馬産 菊芋のフリット トリュフ塩	¥990
トリッパのトマトアラビアータ	¥1,100
林SPF豚ロースのおつまみカツ	¥1,480
黒毛和牛A5のアッシパルマンティエ	¥1,500

Main

大特価

黒毛和牛A4カイノミorイチボのロースト (100g~300gまで調整可能)	約100g ¥2,800	シンプルにお肉のみソースと塩と胡椒 タスマニアマスタードのみでご提供
	仔鴨ロースのロースト 約250g	¥3,600

オリーブ盛り合わせ	¥660
キャロットラペと赤玉葱のアチャール	¥660
紫キャベツのマリネ	¥660
ソシソン (白カビ熟成の生サラミ)	¥660
林SPFポークのリエット	¥880
インカのめざめ フレンチフライ	¥990
メのミニカレー	¥990
プチパン	¥330

Drink

山の壽酒造 クレイジーレモンサワー	¥770
タリスカー 10年	¥1,000

『Hot flavored tea』	
スモーキーティー (ほうじ茶, 珈琲)	¥770
柑橘とこぶみかんのほうじ茶	¥770

*カレーメニューは2枚目ですおめくりください。
*ディナータイムはワンドリンクオーダー制となります。
*ディナータイムのカレーのご注文はお一人様ワンドリンク
アラカルト1品のご注文にて承らせて頂きます。

*お一人様 ¥550のチャージ代を頂いております。
*お一人様に限り 前菜盛り合わせ 1,800にて承ります。
*前菜3品、メイン1品、メのカレー2皿で
おおよその2名様で丁度良い量となっております。