

Apéritifs

・ラロッカ・オリーブ	500円
・キャロットラペ	500円
・ミックスナッツ	500円
・Na-Naポテトサラダ	500円
・イワシのシチリアレモンマリネ	600円
・白神生ハム原木スライス	1,580円
・バゲット(2カット)	300円

Entrées

・グリーンサラダ	800円
・白神生ハムと有機野菜のサラダ	1,400円
・サーモンマリネのミキュイ	800円
・自家製パテ・ド・カンパーニュ	800円
・北海道産ホタテ貝の炙りカルパッチョ	900円
・レタスのアンチョビガーリックソテー	650円
・ゴルゴンゾーラチーズオムレツ	650円
・フォアグラのポワレ ポルト酒のソース	1000円
・厳選チーズ3種盛り合わせ	1,250円

Plats

・魚介の白ワイン蒸し	1,600円
・富士の鶏もも肉のコンフィ 粒マスタード添え	1,600円
・本日の鮮魚のポワレ	ハーフ 1,000円/フル 1,800円
・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	ハーフ80g1,500円/フル2,800円

Pasta&Risotto

【 ハーフ 50g / フル 100g】

・辛い北海道産ンドウイヤサラミのアラビアータ	ハーフ 900円/フル 1,600円
・あさりとカラスミのパスタ ボンゴレビアンコ	ハーフ 900円/フル 1,600円
・北海道産雲丹と九条ネギのペペロンチーノ	ハーフ 1,400円/フル 2,600円
・タラバガニのクリームリゾット	ハーフ 800円/フル 1,400円

Grills

・北海道産 牛しんたま (100g~お好きなグラム数で)	100g/1,200円
・北海道産 牛サーロイン	200g/3,000円
・宮城県産 漢方和牛リブローズ	100g/3,500円
・新潟県産 スノーエイジングポーク	150g/1,100円
・岩手県産ホロホロ鳥	1,600円
・山口県産あんこうの炭火焼き	1,600円

Desserts ALL 4 0 0 円

- ・濃厚チーズケーキ
- ・自家製プリン
- ・バニラアイス



facebook



※上記金額とは別に消費税が掛ります。