

Tapas

生ハムとチーズのシュークリーム	480円
ラロッカ・オリーブ	580円
フライドポテト	580円
パン(2カット)	300円

イワシのシチリアレモンマリネ	580円
ミックスナッツ	480円
お新香	480円

Salad

Na-Naポテトサラダ 480円

グリーンサラダ 880円
~ココファームビネガーのドレッシング~

チキンソテーのシーザーサラダ 1,280円
~ポーチドエッグを乗せて~

白神生ハムと有機野菜のサラダ 1,380円
~熟成シェリービネガーのドレッシング~

Cold Appetizer

【冷前菜】

サーモンマリネのミキュイ サワークリーム添え 780円

北海道産 ホエー豚の自家製パテ・ド・カンパーニュ 780円
~コルニッションとマスタード添え~

北海道産 ホタテ貝の炙り カルパッチョ仕立て 880円

旬のブリ大根 ゆず風味 780円
~三種の大根とブリのコンフィ~

瓶詰めオレンジラタトゥイユ 680円

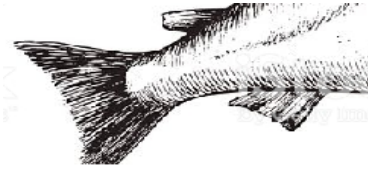
島根県産豆アジのエスカベッシュ 780円
~シャンパンビネガーマリネ~

白神生ハム原木スライス 1,580円
~秋田三元豚で作られた希少なハモンセラノ~

前菜5種盛り合わせ 1,980円

前菜3種盛り合わせ 1,280円
(お一人様用の盛り合わせも出来ます)

厳選チーズ3種盛り合わせ 1,280円





Hot Appetizer

【温前菜】

レタスのアンチョビガーリックソテー 680円

ブランドード コロッケ 680円
～白身魚のすり身とジャガイモのコロッケ～

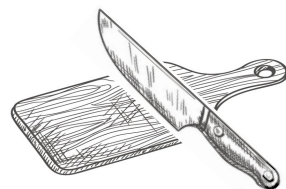
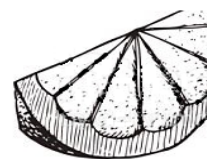
ゴルゴンゾーラチーズのスキレットオムレツ 680円

ポークチョリソー(4本) 680円

枝豆とカラスミのペペロンチーノ 680円

小イカのガーリックソテー 880円
～オニオンピューレのソースで～

フォアグラのポワレ ポルト酒のソースで 980円
～キャベツのエチューベを添えて～



Seafood

わかめで巻いた牡蠣のムニエル 1,380円
～レモンクリームソース～

魚介の白ワイン蒸し 1,580円
～活あさり・ムール貝・海老～

本日の鮮魚 シェフのおススメの調理法で
・・・ ハーフ 1,180円/フル 1,980円



Classic

富士の鶏もも肉のコンフィ 粒マスタード添え
・・・1,680円

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
・・・ハーフ 80g 1,580円/フル 160g 2860円

Pasta 【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
スパゲッティーニ
・・・ハーフ 880円/フル 1,580円

あさりとカラスミのパスタ ボンゴレビアンコ
・・・ ハーフ 880円/フル 1,580円

北海道産雲丹と九条ネギのペペロンチーノ
バベッティーニ
・・・ハーフ 1,390円/フル 2,680円

今月の×料理 780円

Dessert 各400円

・自家製カスタードプリン

・自家製チーズケーキ
～ベリーソース～

・バニラアイス

