

炭火焼き

炭火焼き・炊き込みご飯は【40～60分程】頂戴いたしますので、最初にご注文をお願いします

◎フランス・ヴァンデ産 ピジョノー (仔鳩) (1羽分 約140g)	7,800
★茨城県産 黒毛和牛 “常陸牛” イチボ (約150g)	6,400
ニュージーランド産 仔羊骨付ロース肉 (約150g)	5,600
◎岩手県産 ホロホロ鳥 モモ肉 (約200g)	4,800
★滋賀県産 近江鴨 ムネ肉 (約150g)	4,400
茨城県産 黒毛和牛 “常陸牛” 100% カイエット (ハンバーグ) (約200g)	3,800

炊き込みご飯

新潟県魚沼産 無農薬コシヒカリを使用 ストウブ鍋でご注文毎に炊き立てをご用意いたします

★フランス産 黒トリュフの炊き込みご飯	小 (2人前)	5,200
	大 (3-4人前)	8,800

小皿

本日のパン(2個)とオリーブオイル	500
彩り野菜のピクルス	800
★北海道産 インカのめざめのフライドポテト【アンチョビバター or スパイス&ハーブ】	1,000
◎フランス産 ピジョノー(鳩肉)のリエット バゲット添え	1,200
★茨城県産 奥久慈卵とたっぷりサマートリュフがけのウフマヨ (1個)	1,400
本日のチーズ 4種盛り合わせ (1人前)	1,500
イタリア産 フレッシュキャビアを瓶ごと (10g) ブリオッシュ添え	4,500

◎は店主のおすすめ、★は当店の人気・定番メニューです

冷菜

- ★福島県産 馬肉のカルパッチョ マイクロMIXハーブとフルーツトマト、ヘーゼルナッツ 4,000
- ◎北海道産 グリーンアスパラとブラータチーズ、フレッシュキャビアのクルード 3,600
- 青森県産 サクラマスのミキュイ ウイキョウとグレープフルーツのサラダ仕立て 3,200
- ◎ホロホロ鳥と仔鳩、フォアグラのプレッセ (パテ) ダークチェリーと濃縮バルサミコ 2,800
- ★兵庫県産 新玉ねぎのバヴァロワ ズワイガニとオマールコンソメのジュレ 2,600
- 軽く炙った初鰹と青パパイヤ、セミドライトマトのタブレ アンチョビのクレマとタブナード 2,400

温菜

- ブルガリア産フォアグラと賀茂茄子のロティ ペドロヒメネスソースとカカオニブ 4,800
- ★長崎県対馬産 穴子 パルミジャーノ風味のベニエ 青唐辛子とパクチーのサルサ添え 3,600
- ★和歌山県産 鮎のコンフィ セミドライトマトとケッパーのブルノワゼット 3,400
- ◎岩手県大船渡産 大粒ムール貝の白ワイン蒸し 黒胡椒風味 3,000
(スープを使って、旬野菜とカラスミのリゾットに +1,600)
- ★『鶏の旨味』とペコリーノロマーノの濃厚チーズリゾット 2,800
(お好みでイタリア産 サマートリュフをたっぷりトッピング +1,500)
- 生ハムとバジルで包んだ蝦夷鹿ランプ肉のカツレツ タスマニア産マスタード添え 2,400

デザート

- ★トンカ豆と奥久慈卵のバスク風チーズケーキ 900
- ◎大人のガナッシュムース ～エスプレッソとブランデーの香り～ 900
- 本日のジェラート・ソルベ (3～4種の中から選択) 700

カフェ 食後酒

食後のコーヒー・紅茶・ハーブティー 500～

ソーテルヌ 2,000～、グラッパ 1,200～、その他蒸留酒 1,800～

詳細はスタッフにお声掛けください