

一品料理

冷菜

バネドカンパーニュ	}	各 800
まるみ豚のリエット		
イペリコ豚のサルグッチョン		
ズッキーニのバルサミコマリネ		500
コリンキーのピクルスと生ハム		600
バターナッツかぼちゃのスープ		600
馬肉のタルタル		1,200
		シャルキュトリー 本日の盛り合わせ 1,650

温菜

和歌山県産あゆのコンフィ	モロヘイヤ	1,000
豚足豚耳の焼きテリーヌ		1,200
サーモンのミキューイ	ハーブバターソース	1,350
あんこうのフリット	ビスタソース	1,200
北海道 池田牛の牛ハツのグリル		1,600
ジェットファームのアスバラ	天城黒豚の自家製ベーコン	1,800

メイン

まるみ豚のフィレドジャンボン	2,600
KUVAL 特製ブイヤベース	2,800
ラムのロースト 子羊のジュのソース	3,000

デザート

クレームダンジュ	ブドウ	ディル	1,100
静岡茶のブリュレ	太陽プラム	巴旦杏	1,100
ブチパフェ	ショコラ		900
チーズケーキ	本日のアイス		800

*メニューは一例です。
その時の仕入れや旬によって日々変動いたします。

*お二人で召し上がっていただいてもちょうど良い量となっております。
お一人で召し上がる方にはハーフサイズをご用意できるものもございます。
お気軽にお尋ねください。