

FOOD MENU

AMUSE

シェフからの小さな贈り物 ¥1,600

[フランス産フォアグラムース 十勝村上農場トウモロコシの泡]
[鮭のマリネ フランボワーズソース]
[イカスミリゾットのクロケット ピペラード]

APPETIZER

伊達鶏と帆立のラビオリ せいろ蒸し ¥1,200
黒トリュフとすだち (2Pieces)

タスマニアサーモンのミ・キュイ ¥2,200
レフォールのショーフロア ずわい蟹のタルタル

アワビと黒トリュフのサラダ ¥3,200
カリフラワーのエスプーマとグアンチャーレ

パテアンクルート トラディショナル ¥1,900

SALAD

佐渡産黒イチジクとブッラータのサラダ ¥1,800

伊達鶏とシリアルのでフェーマーズサラダ ¥1,700

FISH

金目鯛のコンフィ 帆立ムースと小海老のラビオリ ¥3,200
梅肉と白ワインソース

MEAT

ロゼール産仔羊のロティ ¥3,600
モン・サン＝ミッシェル産ムール貝

黒毛和牛テールのカシス煮 ¥3,800

国産牛サーロインの炭火焼 ソースボルドレーズ ¥4,800

PASTA

久慈産たことトマトのラグー 生スパゲッティ ¥1,800

PIZZA

自家製スフレピッツァ 徳島県産たむらのタマゴ 66°C ¥1,800

BURGER

海老カツバーガー ¥1,600

CURRY

オマール海老のスープカレー ¥2,000

SIDE

スウィングイン・ポテト モルトヴィネガーのディップ ¥900

本日のチーズ 3種 ¥2,000

パルミジャーノレッジャーノの塩サブレ ¥700

オリーブのマリネ ¥800

北海道産ビーフジャーキー ¥750

ドライフルーツ 3種 ¥800

ミックスナッツ ¥700

自家製パン 3種 ¥600

自家製ノワゼットバター ¥350

DESSERT

巨峰のサングリアパフェ ¥1,800

和栗のモンブラン ¥1,600

本日のアイスクリーム ¥800

パティシエからの小さな贈り物 ¥2,000

[ムース・ココパッション/タルト・シトロン/マカロン・ショコラ
ショートケーキ/ピーカンナッツチョコレート]