

Pain

1cut / 150

私達Racinesのこだわりの焼き立てパンを、
お料理に合わせてご提供します。

【 本日の焼きたてパン 】

ロデブ / バケット
デニッシュ / フォカッチャ

《 前菜 》

チュピン 魚介濃縮 スープ	400	徳島 絶品! 椎茸 ニンニクとタイムのコンフィ	600
徳島 ブロッコリー アンチョビとガーリックのマリネ	550	北海道 白糠モッツアレラ アイコトマトのカプレーゼ	1,200
黒毛和牛 レバーの刺身 特製ネギ塩ダレ	880	北海道 新さんま プロヴァンスハーブとニンニクのコンフィ	1,000
函館 ぶり タップナードソースと沢山の薬味	1,000	朝挽き地鶏 ササミカツ 奈良漬けタルタルソース	880 / 2本
高知 小夏とケール 自家製塩麹のヴァネグレット	880	タルティーフレット 長野林檎とルプロションチーズのグラタン	1,000
		メルゲーゼソーセージ 自家製羊のソーセージ	1,000

《 メイン 》

鴨もものコンフィ 無花果の濃厚ソース	1,800	牛頬煮込み 赤ワイン“Merlot”	1,800	天元豚スペアリブ 和梨のモスタルダ	1,800
-----------------------	-------	-----------------------	-------	----------------------	-------

《 メ 》

白カビチーズと トリュフ風味の卵粥	780
完熟トマト 発酵バターのパスタ	680
無農薬ジェノベーゼ	680
女将の握り飯 熟成生姜のしぐれ煮、ぬか漬	600

《 デザート 》

濃厚たまごの懐かしプリン	580
ヨーグルトフロマージュ	580

