

# DINNER 17:30—22:00

今日のメニューです。お一人様でもボリューム調整します。沢山食べて楽しんでくださいね！






## Bruschetta

白レバーラガー ポルト酒とバルサミコ 2p 880  
魚介の濃厚裏漉しスープ チュピン 2p 1,000  
モッツァレラ 焦がしアンチョビバター 2p 1,000


## Appetizers

ブロッコリーのアンチョビガーリック 700  
タコとオリーブのディルマリネ 750  
いっぱいプロシュート 1,000


## Appetizer

 岩手産生牡蠣 マイヤーレモンとサルサ 2ヶ 950  
 函館産キングサーモンのタルタル タップナードソース 1,400  
 函館産メ鯖の炙り クレソンのサラダを添えて 1,100  
白糠町モッツァレラチーズとロースト林檎 カプレーゼ 1,300  
ポムフリット ハラペーニョトマトサルサ 800  
 徳島県カイランのソテー アンチョビとニンニクのソース 950  
益子産からし菜とケール 林檎のチョップサラダ 950  
ホワイトアスパラガスのソテー ス克蘭ブルエッグとゴルゴンゾーラソース 1,300  
函館産穴子のフリット ハーブタルタル 1,300  
 チリマッスル！ 三陸産ムール貝のチリトマト 500g 1,600/ 1kg 2,800

## Meat

 黒毛和牛シンタマのロースト スパイスモスタルダ 200g 3,800/ 300g 4,900  
山形豚ロースのロースト 洋梨のモスタルド 200g 2,500/ 300g 3,600  
骨付き仔羊のハーブロースト アリッサソース 2,800  
鴨胸肉のロースト 林檎のグレイビーソース 2,800

## Pasta and Risotto

無農薬バジル ジェノベーゼ 1,400  
国産牛と金美人参のボロネーゼ 1,500  
函館産ツブ貝と春菊のペペロンチーノ 1,700  
 たっぷり魚介のペスカトーレ 2,000  
浅利と小カブのクリームリゾット 1,500

## Dolce

濃厚キャラメルプリン  
580

ガトーショコラ  
580

お好きなアイスクリーム  
480