

《 AMUSE 》

鶏白レバーとブルーベリージャム
800

牛トリッパのトマト煮込み
900

生ハムとペコリーノチーズ
1,000

- ★ 山田湾産 生カキ 1Piece/650
香川レモンヴィネグレット
- ★ 銚子産 平目 1,400
カルパッチョ タブナードソース
- 銚子産 バチマグロ 1,600
ガーリックオイルマリネ しまなみライムと和ハーブのセビーチェ
- ★ 函館産 タラ白子のグラタン 1,600
ポロネギ・ゴルゴンゾーラソース
- 小田川産 ワカサギ 1,400
フリット 生姜タルタルソース
- ★ イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ 1,700
千葉産イチジク アンチョビとケッパーのソース
- 赤いリースサラダ 1,300
トマト ピーツ ザクロ フロマージュールージュ
- ★ 徳島産黒毛和牛 “和一”もも肉 150g / 3,200 250g / 4,500
ロースト トリュフと赤ワインのソース
- 山形豚ロース 低温ロースト 250g / 2,800
プッタネスカソースと生胡椒を添えて
- 牛スネ肉の赤ワイン煮込み 2,800
マッシュポテトを添えて
- ★ 函館産 アンコウ 2,500
ちりめんキャベツとアンコウ出汁のス
- 茹で上げじゃがいもとバジル 1,700
バジリコと松の実香るジェノベーゼソース
- 国産牛肉と鳴門金時芋のラグー 1,800
赤ワインで煮込んだラグーソース タリアテッレ
- ★ 広島産カキと万願寺トウガラシ 1,700
アラビアータ
- ★ リゾット 身体に優しい雑穀米 1,700
徳島肉厚しいたけとサワラのチーズリゾット

《 DOLCE 》

クラシックプリン
580

ティラミス
600

自家製焼きリンゴアイス
480