

FOOD

RACINES



DINNER
[All day]

6 P.M - 10 P.M

Tax included

Bread

リュスティック リコッタチーズといちごジャム	2 piece / 700
※ ロデブ 生胡椒バター	2 piece / 700

Stuzzichino

※ 鶏白レバームース ブルーベリージャム	950
ポムフリット ハーブガーリック	980
スペイン産生ハム	1300
パテ ドカンパーニュ	1100
3種チーズの盛り合わせ	2000

Antipasto

春豆とゴマのフムス 自家製ピタパン	1500
※ 銚子産初カツオ 炙りカルパッチョ 柚子胡椒ソース	1800
函館産ホタテのマリネ 新玉ねぎのポタージュ	1800
函館産真タコとインゲン豆 スパイストマト煮	1700
※ 白糠町産モッツァレラ 国産ブラッドオレンジ カプレーゼ	2300
※ 静岡産 新たけのこコンフィと赤エビのビスクスープ仕立て	2000
桜エビとロメインレタス・日向夏のサラダ デコボンヴィネグレット	1800
※ 香川真鍋牧場ホワイトアスパラ フジカワレモンマヨネーズソース	2000
おつまみパスタ ラビオリ ゴルゴンゾーラソース	1500
牛バラスパイスラグーとクリームチーズ パートブリック ハリッサソース	2100

RACINES



DINNER
[All day]

6 P.M - 10 P.M

Tax included

Main

- | | |
|---|------|
| ※ 天元豚肩ロース肉のロースト 新生姜ソース | 3200 |
| ※ 徳島和一牛モモ肉のロースト オーガニックマスタード 200g/4600 300g/6500 | |
| 和牛ハバキ肉のクラフトビール煮込み | 3800 |
| 徳島産和一牛トモサンカクのビステッカ | 4800 |
| ※ 銚子産 真鯛のポワレ 白ワインクリームソース | 3200 |

Pasta & Risotto

- | | |
|---------------------------------|-------|
| ※ 銚子産 大アサリとカラスミのペペロンチーノ スパゲットーニ | 2200 |
| ズワイガニとシュリンプ アメリケーヌソース タリアテッレ | 2500 |
| ※ 国産牛と厚切椎茸の赤ワインラグー 全粒粉キターラ | 1800 |
| 兵庫産ホタルイカ プッタネスカソース スパゲットーニ | 2000 |
| ※ タヒニパスタ ライムバターソース タリアテッレ | 1700 |
| ※ 香川産グリーンアスパラと若鶏モモ肉 チーズリゾット | 2000 |
| ※ パスタはグルテンフリーのスパゲッティに変更できます。 | + 300 |

Dolce

- | | |
|-------------|-----|
| ※ 苺ティラミス | 800 |
| パンナコッタ | 900 |
| ※ バスクチーズケーキ | 800 |

RACINES DINNER COURSE

7,500

本日のスターター

春豆のフムス モルタデラハム
ブルスケッタ

前菜/Antipasti

函館産天然ブリのカルパッチョ
タブナードソース

お肉、お魚/Main

上質な赤身
和牛もも肉のロースト
オーガニックマスタードソース

パスタ/Pasta

生黒胡椒とパルミジャーノチーズ “カチョエペペ”

スパゲッtone

&

ガトーショコラ

コーヒー or 紅茶