RACINES / DINNER

2024.04.11.Thu　tax in

《 BREAD 》

チャバタ	バゲット	カンパーニュ	★ガーリックトースト
550	350	450	600

★オニオングラタンスープ　一名様　900
パルメザンチーズ

★山形天元豚とフキノトウのリエット　1,100
自家製ポワブル

★鹿児島県産 初カツオの炙りカルパッチョ　1,650
アイコトマトと日向夏のサルサ

サーモンのタルタル フジカワ農園不知火のソース　1,450
イタリア産カラスミ

蝦夷鹿とドライいちぢくのパテ　1,600
赤水菜のサラダ

北海道産白糠町モッツァレラチーズと徳島樫山農園珊瑚樹トマト　1,550
オーガニックアップルバルサミコ

★香川県産 徳島牧場アスパラガスと日向夏のサラダ　1,800
赤ワインビネガードレッシング

★今が旬！静岡県産 筍とホタテの包み焼き　3,200
ガーリックバター

山形天元豚肩ロースの炭焼きグリル　250g / 2,650　350g / 3,850
シャルキュティエールソース

山形尾花沢和牛A5カタサンカクの炭焼きグリル　200g / 4,500　300g / 6,500
不知火モスタルダ

★北海道産仔牛モモ肉のロースト　3,400
シードルビネガークリームソース

山形天元豚バラ肉のクラフトビール煮込み　3,600
マッシュポテト

生ハムとサラミとフロマージュのプレート　2,400
24ヶ月熟成ハモンセラーノ / ロディジャーノ / ロビオーラ

トマトコンソメの自家製リガトーニ　1,350
フレッシュグリーンオリーブオイル

《 DESSERT 》

蒜山ジャージーミルクの ジェラート	★ほうじ茶のムースグラッセ イチゴとサクラのモンブランクリーム	抹茶の バスクチーズケーキ
700	950	850

DINNER

2024.04.11.Thu　tax in

COURSE

それぞれ、1品ずつお選びください
お食事に合わせて焼きたてパンをご用意致します

6,500

ENTREE
前菜

★鹿児島県産初カツオの炙りカルパッチョ
アイコトマトと日向夏のサルサ

サーモンのタルタル フジカワ農園不知火のソース
イタリア産カラスミ

蝦夷鹿とドライいちぢくのパテ
ルッコラセルヴァティカのサラダ

★北海道白糠町モッツァレラチーズと徳島樫山農園珊瑚樹トマト
オーガニックアップルバルサミコ

ENTREE
温菜

★山形牛スジ肉と新ジャガイモのグラーシュ
サワークリーム

銚子産ハマグリの白ワイン蒸し
菜の花・エシャロット

PLAT
メイン

★山形天元豚肩ロースの炭焼きグリル
シャルキュティエールソース

山形尾花沢和牛A5カタサンカクの炭焼きグリル(2名様より)【+1,500】
不知火のモスタルダ

★北海道産仔牛モモ肉のロースト(2名様より)【+1,000】
シードルビネガークリームソース

ビストロハンバーグ
キノコのクリームソース

《 DESSERT 》

蒜山ジャージーミルクの
ジェラート

★ほうじ茶のムースグラッセ
イチゴとサクラのモンブランクリーム

抹茶の
バスクチーズケーキ