

APPETIZERS ~ワインに合う前菜料理~

ニイクラファームのハーブサラダ フルーツ添え Herb salad with fruits	1,000
季節のフルーツと湯葉チーズ リヨン風カプレーゼ Seasonal fruits and yuba cheese caprese riyon style	1,200
鶏ムネ肉とブルゲルのイスラエルサラダ Grilled spicy breast chicken and chopped vegetables salad	1,400
能登の地タコのスパイスコンフィ 雪下ジャガイモのフライ Confit spicy octopus and fried potato	1,300
鱈と里芋のインパナート エスカルゴバター Ovened bread crumbs with cod fish and taro potato	1,500
銚子ヤリイカのソテー バターケッパーソース Sautéed whole squid with butter and caper sauce	1,600
安曇野放牧豚のロシア風水餃子 Boiled azumino hobokuton gyoza russian style	1,200
トリッパのカツレツ ラヴィゴットソース Tripe cutlet with ravigote sauce	1,600

CHEESE & BREAD ~チーズ・パン~

ウォッシュチーズとタマネギのテリーヌ Wash cheese and onion terrine	800
北海道チーズ各種 (ウォッシュ・ハード・カマンベール・ブルー) Hokkaido cheese (Wash / Hard / Camembert / Blue)	650
チーズ盛り合わせ Assorted cheese plate	1,400
パン2種盛り Assorted bread	500

MAIN DISH ~メインディッシュ~

マグロほほ肉のハーブソテー 瞬間スモーク Quick smoked and sauteed tuna	2,400
サーモンのムニエル ビスクソース Sautéed salmon with bisque sauce	2,800
鳥取 匠の大山鶏のポルトガルソテー Sautéed spicy Takumi-no-daisentori chicken	2,700
長野 安曇野放牧豚の溶岩石グリル Lava stone grilled azumino hobokuton pork	2,800
大ホタテのソテー ファッコのリゾット Sautéed jumbo scallops and falo risotto	2,200
鴨肉のロティ Roasted hokkaido duck meat	3,300
十勝若牛のステーキ フォンドボーソース Hokkaido beef steak with fond de veau sauce	3,300
羊肉のタジン マグレブ風 Lamb tagine classic style	3,500
サロベツ 蝦夷鹿のステーキ ペリゲーソース Venison steak with periqueux	3,500

PASTA ~シメのパスタ~

シンプルなトマトパスタ Tomato sauce and spaghetti	1,000
ニボバターのパスタ Dried sardines and butter sauce spaghetti	1,300

DESSERT ~デザート~

ベイクドチーズケーキと季節のフルーツ Baked cheese cake with seasonal fruits	850
ヨーグルトのセミフレッドとフルーツコンポート Yogurt iced cake	850
クネルショコラ Quenelle chocolate and anglaise sauce	850
リ・オ・レ 赤いベリーソース Rice pudding with berry sauce	850