

DINNER MENU

APPETIZERS ~ ワインに合う前菜料理 ~

“江戸前ハーブ”のハーブサラダとフルーツ添え Edomae - Herb salad with fruits	1,100
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
パイ貝の冷製ワイン煮 サフランアイオリソース Chilled stewed ivory shells with white wine	1,600
ホタルイカと旬野菜のイスラエルサラダ Firefly squid and chopped seasonal vegetable salad	1,500
根セロリのムース ズワイガニとリンゴのマリネ Celery root moose with marinated snowcrab and apple	1,600
能登の地タコのスライスコンフィ 雪下ジャガイモのフライ Confit spicy octopus and fried potato	1,400
ツブ貝と千葉 原木椎茸のソテー エスカルゴバター Sauteed whelk shells and genboku shiitake mushrooms with herb butter	1,500
銚子ヤリイカのソテー バターケッパーソース Sauteed whole squid with butter and caper sauce	1,800
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

TAGINE ~ タジン ~

シーフードタジン 特製ブイヤベース Seafood tagine with bouillabaise	3,300
羊肉のタジン マグレブ風 Lamb tagine classic style	3,500
鳥取 匠の大山鶏のタジン カスレ風 Takumi-no-daisendori chicken tagine cassoulet style	3,100



MAIN DISH ~ メインディッシュ ~

大ホタテのソテー ファロと押麦のリゾット Sauteed jumbo scallops and falo risotto	2,200
マグロほほ肉のハーブソテー 瞬間スモーク Quick smoked and sauteed tuna	2,300
サーモンのムニエル ビスクソース Sauteed salmon with bisque sauce	2,800
長野 安曇野放牧豚の溶岩石グリル Lava stone grilled azumino hobokuton pork	2,800
北海道 サロベツ鴨肉のロティ 黒胡椒とシェリーのソース Roasted hokkaido duck meat with black pepper and sherry wine sauce	3,300
牛カイノミのステーキ フォンドボーソース Beef bottom shirlon steak with fond de veau sauce	3,400
サロベツ 蝦夷鹿のステーキ ペリグーソース Sarobetsu venison with periqueux sauce	3,500

PASTA ~ シメのバスタ ~

ニホバターのパスタ Butter and blackpeppr spaghetti	1,100
--	-------

DESSERT ~ 食後のデザート ~

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



APERIO & MEZZE ~ 小皿料理 ~

本日の旬の生牡蠣 (1個) Frersh oyster from local	ASK
大きい海老のアチャール Jumbo shrimp achar	600
豆腐とピーツのフムス フラットブレッド Tofu and beetloot hummus with flat bread	750
茄子のモロッコマリネ パパドで Mrinated eggplant with papad	700
まるごと! バイリングキノコのグリル 極上の柚子七味で Grilled jumbomushroom with super spice	750
鴨肉のラゲーを詰めたシガー (1本) Fried stufed with duck meat ragout "Ciger"	700
旬の魚で プレザオラハム Seasonal fish brezaora	750

CHARCUTERIE ~ シャルクトリリー ~

匠の大山鶏のレバートリリス Liver terrine	650
安曇野放牧豚のリエット Azumino hobokuton pork rilette	850
ブータン・ノワール Boudin noir	850
パテ・ド・カンパーニュ Pate de campagne	850
シャルキュトリリー盛り合わせ Assorted charcuteries plate	2,800

CHEESE & BREAD ~ チーズとパン ~

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) 600 Hokkaido cheese (Wash / Hard / Camembert / Blue)	600
チーズ盛り合わせ Assorted cheese plate	1,500
パン盛り合わせ Assorted bread	450

