

## TAPAS & MEZZE ~ とりあえずの小皿料理 ~

豆腐とビーツのフムス フラットブレッド Tofu and beetroot hummus with flat bread	750
茄子のモロッコマリネ パパドで Mrinated eggplant with papad	700
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 (1尾) Jumbo shrimp achar	550
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	800

## CHARCUTERIE ~ シャルクユトリー お肉の惣菜 ~

匠の大山鶏のレバーテリーヌ Liver terrine	700
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	900
シャルキュトリー盛り合わせ 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) 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 (カンパーニュ・バゲット) Assorted bread	500



## DINNER MENU

### APPETIZERS ~ ワインに合う前菜料理 ~

#### COLD DISH ~ 冷菜料理 ~

渋谷“チーズスタンド”より できたてモッツアレラチーズと季節のカプレーゼ Caprese with seasonal food and Cheese stand's mozzarella	2,200
バイ貝の冷製ワイン煮 サフランアイオリソースで Chilled stewed ivory shells with white wine	1,600
北海道 ブリの熟成マリネ 柑橘とコリアンダーのソースで Yellow tail carpaccio with citron and herb sauce	1,800
根セロリの冷製と情熱のムース ズワイガニとリンゴ、エストラゴンのマリネ Celery root moose with marinated snowcrab and apple	1,700
鳥取 匠の大山鶏 胸肉の炙り ブルグルと彩り野菜のイスラエルサラダ Israel salad with seard chicken breast and bulgur wheat	1,600

#### WARM DISH ~ 温菜料理 ~

安曇野放牧豚のロシア風 水餃子 Boiled azumino hobokuton gyoza russian style	1,200
トリッパのとんかつ風カツレツ ラヴィゴットソース Tripe cutlet with ravigote sauce “Tonkatsu” style	1,600
長野 竹内きこの園より バイリングキノコとフラワーえのき 北海道産 ツブ貝のエスカルゴバター Biring jumbo mushroom and shellfish with parsley butter	1,600
北海道 大粒牡蠣と 冬野菜のホワイトソースグラタン Oyster gratin with white crean and seasonal vegetables	1,800
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



### TAGINE ~ タジン ~

特製ブイヤベースのシーフードタジン Seafood tagine with bouillabaise	3,400
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	3,300

### MAIN DISH ~ メインディッシュ ~

北海道 大ホタテのソテー ファロと押麦のリゾット Sauteed jumbo scallops and falo wheat risotto	2,400
マグロほほ肉のハーブソテー 瞬間スモーク Quick smoked and sauteed tuna with wasabi tapnade	2,500
サーモンのムニエル ビスクソース Sautted salmon with bisque sauce	2,900
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 peppaer and sherry wine sauce	3,600
牛カイノミのステーキ フォンドボーソース Beef bottom shirloin steak with fond de veau sauce	3,500
サロベツ 蝦夷鹿のステーキ ペリゲーソース Sarobetsu venison with periqueux sauce	3,600

### DESSERT ~ 食後のデザート ~

シェフ特製 栗のモンブラン カシスソース Mont blanc with cassis sauce	1,100
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 with seasonal fruits	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