

MENU

〈おつまみ〉

生ハム

¥ 800 -

チーズの盛り合わせ

¥ 1,000 -

オリーブのマリネ

¥ 500 -

れんこんのマスタード和え

¥ 500 -

人参ラペ

¥ 500 -

自家製ピクルス

¥ 500 -

レバームース

メルバトースト4枚添え

¥ 800 -

〈冷前菜〉

本日のサラダ

¥ 1,000 -

真鯛のカルパッチョ

¥ 1,200 -

前菜の盛り合わせ

¥ 1,200 -

カポナータ 温泉卵添え

¥ 900 -

パテドカンパーニュ

¥ 900 -

サーモンのレアグリル

¥ 1,500 -

イワシのマリネ

ゆず風味(4枚)

¥ 700 -

MENU

〈温前菜〉

トリッパのトマト煮

¥1,000-

3種チーズの
おつまみニョッキ

¥700-

サルシッチャ(1本)
粒マスタード添え

¥900-

北海アサリの白ワイン蒸し

¥1,000-

ラザニア

¥1,000-

つぶ貝ときのこの
ブルゴーニュ風

¥900-

【平日限定】

ポテトフライ ハーブ風味

¥750-

〈リゾット〉

3種チーズのリゾット

¥1,400-

ポルチーニの
クリームリゾット

¥1,700-

イカスミのリゾット

¥1,400-

魚介のトマトリゾット

¥1,600-

MENU

〈パスタ〉

北海アサリのボンゴレ

¥1,700-

からすみとしらすの
ペペロンチーノ

¥1,600-

ポルチーニのクリームパスタ

¥1,700-

タコとじゃがいもの
ジェノベーゼ

¥1,500-

カルボナーラ

¥1,500-

自家製ボロネーゼ

¥1,500-

リガトーニ
海老のクリームソース

¥1,400-

リガトーニ
アラビアータ

¥1,200-

〈メイン〉

国産牛フィレのロースト

バルサミコソース
-旬のロースト野菜を添えて-

¥2,500-

梅里豚肩ロースのグリル
-マスタードクリームソース-

¥1,800-

大山鶏もも肉のロースト
-ローズマリー風味-

¥1,500-

鴨むね肉のポワレ
-ベリソース-

¥2,500-

真鯛のソテー

¥1,700-

MENU

〈デザート〉

ティラミス

¥700-

パンナコッタ

¥650-

バスクチーズケーキ

¥700-

濃厚ガトーショコラ

¥700-

季節の自家製アイス

内容はスタッフにお尋ねください

¥400-

アフォガード

¥550-

キャラメルナッツ

セミフレッド

¥700-

〈コース〉

※前日までの予約限定

2時間飲み放題(料理大皿取り分け)

¥5,500-

3時間飲み放題(料理大皿取り分け)

¥6,200-

3時間プレミアム飲み放題コース

(お一人様一皿ずつご用意いたします。)

¥7,500-

おまかせ5000円コース

(お食事のみのご案内です。
お一人様一皿ずつご用意いたします。)

¥5,000-

貸し切りなども承っております。お気軽にご相談ください。