

御一緒に
自家製パンはいかが？
1個¥80-

MENU

〈おつまみ〉

生ハム

¥ 800 -

オリーブのマリネ

¥ 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-

チーズの盛り合わせ

¥ 1,000-

紫キャベツのマリネ

¥ 500 -

人参うぺ

¥ 500-

海老とキノコののアヒージョ

バケット2枚添え

¥ 700-

〈冷前菜〉

旬野菜のグリーンサラダ

¥ 1,000 -

生ハムとカダイフの

シーザーサラダ

¥ 1,200 -

前菜の盛り合わせ 1人前

¥ 1,200 -

季節のフルーツと生ハムの

カプレーゼ

¥ 1200-

イワシのマリネ

ゆず風味(4枚)

¥ 700 -

真鯛のカルパッチョ

¥ 1,200 -

M E N U

〈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-

茄子とチーズのミートグラタン

¥1,000-

北海あさりの白ワイン蒸し

¥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
サワークリームソース添え

¥1,000-

〈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〉

※プラス150円でタリアテッレに変更可能

北海あさりのボンゴレビアンコ

¥1,700 -

からすみとしらすの
ペペロンチーノ

¥1,600-

3種のキノコのペペロンチーノ
(しめじ・エリンギ・舞茸)

¥1,400-

タコとじゃがいもの
ジェノベーゼ

¥1,500-

自家製ボロネーゼ

¥1,500 -

鰯と大葉のトマトソース

¥1,400 -

カルボナーラ

¥1,500 -

リガトーニ
アラビアータ

¥1,200 -

〈メイン〉

和牛内モモ肉のロースト (180g)

-バルサミコソース-

¥3,000 -

梅里豚肩ロースのグリル

¥1,800-

大山鶏もも肉のロースト

-ローズマリー風味-

¥1,900-

鴨むね肉のポワレ

-ベリーソース-

¥2,500-

真鯛のソテー

¥1,700-

※提供までに20分ほどお時間がかかります
のでお早めのご注文をお願いします

M E N U

〈デザート〉

ティラミス

¥ 700-

きなこのパンナコッタ

¥ 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-

アフガード

¥ 550-

キャラメルナッツ

セミフレッド

¥ 700-

デザート盛り合わせ（4種類）

¥ 1,800-

〈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。