

MENU

〈おつまみ〉

人参ラペ

¥ 500-

れんこんのマスター ド和え

¥ 500-

生ハム

¥ 800-

チーズの盛り合わせ

¥ 1,000-

自家製ピクルス

¥ 500-

オリーブのマリネ

¥ 500-

レバームース

メルバトースト4枚添え

¥ 800-

〈冷前菜〉

前菜盛り合わせ 1人前

¥ 1,000 -

シーザーサラダ

¥ 1,000 -

カポナータ

¥ 700 -

真鯛のカルパッチョ

¥ 1,200-

イワシのマリネ

ゆず風味 (4枚)

¥ 700 -

〈温前菜〉

マグロ頬肉のロースト

¥ 1,000 -

3種チーズの おつまみニョッキ

¥ 700 -

ナスと3種チーズのグラタン

¥ 1,000 -

北海アサリの白ワイン蒸し

¥ 1,000 -

サルシッチャ(1本)

粒マスター ド添え

¥ 900 -

オニオングラタンスープ

¥ 900 -

MENU



〈パスタ〉

北海アサリのボンゴレ
¥1,700-

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-

からすみとしらすのペペロンチーノ
¥1,600-

カルボナーラ
¥1,500-

リガトーニ
海老のクリームソース
¥1,400-

自家製ボロネーゼ
¥1,500-

〈リゾット〉

3種チーズのリゾット
¥1,400-

魚介のトマトリゾット
¥1,600-

ポルチーニのクリームリゾット
¥1,700-

〈メイン〉

国産牛フィレのロースト
バルサミコソース
¥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
-ベリーソース-
¥2,500-

鮮魚のソテー
¥1,700-

〈デザート〉

ティラミス ガトーショコラ パンナコッタ アフォガード
¥700- ¥700- ¥650- ¥550-

キャラメルナッツセミフレッド
¥700-

季節の自家製アイス
¥400-