

~ à la carte ~

有機野菜のピクルス	550円
まずは美味しいピクルスの盛り合わせ。箸休めにも。	
★ サーモンのミキュイ 10種のエッセンス	2200円
★ 蛤の天火焼き (2個)	1200円
和牛ハンバーグのフェットチーネ(パスタ)	2000円
ハンバーグを崩しながら追いチーズ・追いソースで是非	
色々お肉のボロネーゼ	1320円
ペペロンチーノ	1320円
シンプル イズ ベスト	
フルーツマトのパスタ	1650円
★ ホワイトアスパラガスのソテー	1980円
★ 鮮魚のアーモンドバター焼き 桜海老の香り 菜の花のソース	2650円
フォアグラのソテー ジャガイモのピューレ	1650円
トリュフ香るソース。	
★ 山菜のフリット	1650円
オマール海老のパイ包み焼き	4000円
(40分程お時間を頂きます。2人前)	
仔羊とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース	4500円
(40分程お時間を頂きます。2人前)	
牛タンの赤ワイン煮込み	3300円
山百合ポークのグリル 自家製露味噌焼き	2200円
★ さくらのモンブラン 京都宇治抹茶のアイスクリーム	1100円
抹茶のロールケーキとアイスクリーム	880円
バスクチーズケーキとフランボワースソルベ	880円
濃厚なテリーヌ・ド・ショコラとアイスの盛り合わせ	880円