



Food Menu

Bar menu

自家製ローストナッツ イタリア産白トリュフ塩仕立て 980-

イタリア産オリーブのマリネ ドライトマトとローズマリー 980-

自家製ハム2種盛り合わせ 1080-

~沖縄産ロイヤルポーク肩ロース燻製ハム、マグレ鴨胸肉の生ハム~

本日のチーズ盛り合わせ 1480-





Appetizer

フロマージュドテット パートブリック包揚げ ラビゴットソース
~ 豚カシラ、豚耳、豚足の春巻き風 ~

980-

穴子、フォアグラ、里芋のコロッケ ポルト酒のソース 花山椒

1080-

Salad

ケールとトレビス、鴨生ハムのサラダ オレンジのピネグレット ペコリーノ

1180-

Main dish

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ごぼうのセック

1980-

本日の銘柄牛のロースト
別紙をご覧ください

Pasta

黒毛和牛とポルチャーニのボロネーゼ タリオリーニ 1680-

ワタリガニのトマトクリーム タリオリーニ 1680-

Rice & Bread

MZES オムライス、河中農園よかもよか卵 トリュフクリームソース 1680-

本日の自家製パン 250- / 1p

Dessert

本日のデザート
別紙をご覧ください

