

◆ ワンコインメニュー ◆

- ・パルマ産プロシュート
- ・鶏の白レバーペースト
- ・千代幻豚のリエット
- ・自家製パテSサイズ

- ・国産ムール貝のマリネ
- ・茄子のカポナータシチリア風
- ・生ハムのムース
- ・磯ツブ貝のマリネ

各 500

冷前菜

- 厚岸産生ガキ (体調の悪い方は生ガキをご遠慮下さい)
- 三重産アイナメのカルパッチョ
- 気仙沼産カツオのカルパッチョ
- 神奈川産天然カワハギのカルパッチョ
- 大間の本マグロの中トロとアボカドのタルタル
- パテ・ド・カンパーニュ
- 魚介のマリネ
- 北海道産蝦夷鹿のパテ
- 前菜の盛合せ
- 自家製パテの盛合せ

- レモンを添えて 1ヶ ￥450
- ハーブサラダ添え } ￥780
- ハーブサラダ添え } プラス500円でうに添え ￥780
- 肝添え } ￥780
- 自家製マヨネーズとフレッシュトマトソース ￥800
- 鶏白レバー・国産豚を使ったこだわりのパテ ￥850
- 築地より新鮮な魚貝をさっぱりとマリネ☆シ ￥900
- 一度食べればわかります! ￥980
- 9/25本日のおすすめ～ 2~3人前 ￥1,200 3~4人前 ￥1,800
- イベリコ豚のパテ・豚パテ・サラミ2種・レバームース ￥2,000

温前菜

- 国産ムール貝の白ワイン蒸し
- フレッシュポルチーニソース
- トルコ風茄子のムサカ
- 仏産エスカルゴのブルゴーニュ風
- 仏産フォアグラのポワレとテリーヌの一皿
- フレッシュトマトのブルスケッタ
- ガーリックトースト

- さっぱりと白ワインで蒸しあげました ￥780
- 香りがとってもいいです ￥980
- スパイシーな仔羊とナスのトマト煮 ￥980
- 仏産エスカルゴをあつあつで! ￥980
- 黒イチジクのコンポート ￥1,200
- ご注文は2枚から～ 1枚 ￥200
- ご注文は2枚から～ 1枚 ￥200

野菜料理

- グリーンサラダ
- パクチーと砂肝のサラダ
- シーザーサラダ
- ポテトフライ
- 温野菜のチーズがけ
- フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

- 有機野菜を使ったグリーンサラダ ￥500
- ハマります! ￥700
- ゴルゴンゾーラとくるみ ￥700
- 皮付きのホクホクジャガイモです (小)380 (大)580
- クリームチーズ、パルマチーズ、ワークリームを合せました ￥600
- 花畑牧場のモッツアレラを使用 ￥980

生ハム

- イタリア パルマ産プロシュート
- イタリア パルマ産ガローニ社プロシュート
- スペイン産ハモンセラノ
- スペイン産イベリコ豚ベジョータ
- 生ハム2種盛り合わせ
- 生ハム3種盛り合わせ
- スペイン シンコホタス
- イタリア産チンタセネーゼ
- サラミの盛合せ
- スペイン2大生ハムホセリートとシンコホタスの盛合せ

- 定番人気の生ハムです ￥500
- 24ヶ月熟成 プラス500円でフルーツ添え ￥800
- スペインの生ハムと言ったらこれ! ￥650
- ドングリのみを食べて育った最高級の生ハム ￥1,300
- プロシュート・ハモンセラノの2種の盛合せ ￥1,200
- オススメな全種類の盛り合わせです ￥1,600
- スペインアンダルシアの最高級生ハムです ￥1,800
- 幻の豚と言われるチンタセネーゼ ￥1,800
- サラミ4点盛 ￥980
- ￥2,000

本日のチーズ

- 青カビ・白カビ・ウオッシュ・シェーブル・ハード
- チーズ5種盛り合わせ

単品各 ￥600

※詳しい内容はスタッフまで! ￥1,500

※印はお時間40～50分頂きます、ファーストオーダーでの御注文でお願いいたします。

魚料理

白身魚のクレープグラタン	本日入荷魚	¥980
長崎壱岐産活穴子の白焼き	わさびであっさり!	¥1,300
長崎壱岐産活穴子の照り焼き	程良い甘さに仕上がってます	¥1,300
房州産天然活黒鮑のポワレ	ブルブランソースで!	¥1,580

肉料理

※印はお時間40～50分頂きます、ファーストオーダーでの御注文でお願いいたします。

自家製ソーセージとジャーマンポテト	あらびきでボリューム感あり!	¥800
牛タン <small>※</small> の赤ワイン煮込み	マル3Fの定番メニュー	¥1,500
仔羊背肉 <small>※</small> のロースト	エシャロットソース	¥1,600
ブラックアングス牛フィレ肉ロースト	赤ワインソースで	¥2,000
フランス産鴨のコンフィ	ピストロの定番料理!	¥1,600
信州リンゴ <small>※</small> 牛のローストビーフ	グレービーソースとホースラディッシュ	100g ¥1,500 200g ¥3,000 300g ¥4,500

炭火焼き料理

※印はお時間40～50分頂きます、ファーストオーダーでの御注文でお願いいたします。

九十九里産ハマグリ <small>※</small> の炭火焼き	香ばしく炭火焼きで!	1ケ	¥250
気仙沼産天然カジキマグロねぎ間串	脂がのって今が食べとき	1本	¥300
大山地鶏モモ <small>※</small> の炭火焼き	香ばしく炭火焼きで!	1本	¥300
グリーンアスパラと黒豚のスモーク串	グリーンアスパラと香ばしい黒豚	1本	¥400
イベリコ豚タン串	イベリコ豚	1本	¥300
国産鶏白レバー <small>※</small>	貴重な鶏の白レバー	1本	¥300
ラム肉と野菜のプロシュット	大きめのラム肉のアフリカ風串焼き	1本	¥780
フレッシュフォアグラ串	ブルーベリーソースで!	1本	¥800
イベリコベジョータ肩ロース <small>※</small> の炭火焼き	季節の野菜を付け合わせに		¥2,000
信州リンゴ牛 <small>※</small> の炭火焼き	塩と胡椒 又は 赤ワインソースで		¥2,400

パスタ

アラビアータ スパゲッティ	ピリ辛トマトソース	¥980
国産ムール貝のペペロンチーノ	締めにしっとり	¥980
九十九里産蛤とキャベツのペペロンチーノ	締めにしっとり	¥980
カラスミとキャベツのペペロンチーノ	イタリア産カラスミ	¥1,200
生クリームとチーズのフェットチーネ	チーズの香り豊かなパスタ	¥1,200
フレッシュポルチーニクリーム	フェットチーネ	¥1,350
信州りんご牛 <small>※</small> のラグー	パッパルデッレのパスタで	¥1,480
北海道産生うに <small>※</small> のトマトクリームパスタ	生ウニ入荷時のみ!! 限定!!	¥1,600

サイドメニュー

フランスパン		¥200
バター・オリーブオイル	各	¥200

スナックメニュー

ミックスナッツ・ドライフルーツ・オリーブ・ドライトマト		
殻付マカデミアナッツ・チョコレート・ビーフジャーキー	各	¥500

自家製デザート

ココナッツソルベとメロンのスープ仕立て	完熟マスクメロン使用	¥600
ムースショコラ	バニラアイス添え	¥650
桃のコンポートとブランマンジェ	旬の味	¥700
パッションフルーツのセミフレッド	口どけ柔らかなアイス	¥700
柑橘のテリーヌ	ライムのソルベ添え	¥750
デザートの盛り合わせ	数種類のデザートを盛り合わせに	¥1,200