

～ Appetizers ～

前菜 (2名様分)

本日のスープ

Today's soup

700

オーガニック野菜と蜂蜜、山羊のチーズのサラダ

Goat cheese and honey salad

1,700

鹿児島県産 アジのマリネ

長崎県 川口さんの麗旬トマトのソース

Marinated horse mackerel with cold tomato sauce

1,700

香川県 眞鍋牧場さんより

チーズに溺れるホワイトアスパラガス

Sauteed white asparagus Fontina cheese cream sauce

2,900

～ Main dish ～

メインディッシュ (2名様分)

豪産 仔羊のロースト

オーガニックマッシュルームとジュのソース

4,200

滋賀県サカエヤさんが手当てした

近江牛ヒウチの炭火焼き

山形の黒にんにくと赤ワインのソース

4,500/100g

～ Home made Pasta ～

パスタは全て自家製です。(2名様分)

山形の天然ごみとマグロのカラスミの

ペペロンチーノ スパゲッティーニ

Peperoncino Spaghettini

KOGOMI and tuna botargo

1,750

ホタルイカとふきのとうのトマトソース

イカ墨を練り込んだタリオリーニ

Squid ink Tagliolini

Tomato sauce with Squid & fukinoto

1,900

千葉県マルタ農園の有機ほうれん草と

自家製リコッタチーズのアニョロッティ

焦がしバターソース

Organic spinach and ricotta agnolotti

Browned butter sauce

2,000

～ Dessert ～

デザート (1名様分)

SHIBA COFFEE プリンと自家製ピスタチオアイス

Coffee pudding & Pistachio Ice cream

980

愛媛県岩城島 ぽんぽこランドの

柑橘とマスカルポーネのパフェ

Ponpoko Land Citrus Parfait

1,480

～ Course ～

季節の食材を使用した

お任せコースもご用意いたしております。

7,500 (全6品) 9,000 (全7品)