

～ Appetizers ～

前菜 (2名様分)

本日のスープ

Today's soup

700

和梨とオーガニックレタス くるみの
ゴルゴンゾーラサラダ

Japanese pear, organic lettuce, walnut

and Gorgonzola cheese salad

1,400

長野県 赤坂農園の自然栽培マコモ茸と
愛媛の真鯛のカルパッチョ 柿ヴィネグレットソース

Today's fresh fish and lotus root carpaccio

Persimmon Vignette Sauce

1,700

長崎県対馬の穴子のポワレ
茨城県久松農園の有機落花生のソース

Sauteed conger eel

peanut cream sauce

1,800

～ Main dish ～

メインディッシュ (2名様分)

静岡県産天城黒豚肩ロースの炭火焼き
カシスマスタードソース

Charbroiled black pork with cassis mustard sauce

4,500

創業130年 奈良県うし源さんの
大和榛原牛ウチヒラ炭火焼き

茨城県の落花生と赤ワインのソース

Charbroiled special grade Yamato-Haibara beef

4,900/100g

～ Home made Pasta ～

パスタは全て自家製です。(2名様分)

北海道のタコと新蓮根 発酵青唐辛子

カラスミのペペロンチーノ

スパゲッティーニ

Spaghettoni

Peperoncino with Lotus root & octopus & botargo

1,900

神奈川県愛川町農楽農園の有機焼き茄子と
自家製リコッタチーズを詰め込んだトルテッリ

北海道の秋刀魚のソース

Grilled Eggplant and ricotta cheese tortelli

Pacific saury sauce

2,200

今年も来ました！フレッシュポルチーニ茸の

クリームリゾット

Porcini mushrooms cream risotto

3,500

～ Dessert ～

デザート (1名様分)

シン・アフォガード

(チョコレート、ナッツを使用しております。)

New Afo guard

1,200

長野県の2色のぶどうの寒天テリーヌ

自家製ヨーグルトソルベ

Grape jelly and Yogurt sorbet

1,100

～ 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)