

～ Appetizers ～

本日のスープ

Today's soup

700

西東京 OME FARM の有機百花蜜とオーガニック野菜

山羊のチーズのサラダ

Goat cheese salad with organic vegetables and honey

1,800

鹿児島県産 アジのマリネ

千葉県いすみ市 石野さんのみそらトマトのソース

Marinated horse mackerel with cold tomato sauce

1,800

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 ～

ブルターニュ産仔牛のロースト

茨城県芳源農園のオーガニックマッシュルームと

ホワイトポートワインのクリームソース

Roasted veal with mushrooms and white port wine sauce

4,500

静岡県産天城黒豚肩ロースの炭火焼き

グリーンペッパーソース

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

赤ワインとエシャロットのソース

Charbroiled special grade Yamato-Haibara beef

5,000/100g

～ Home made Pasta ～

パスタは全て自家製です。

山形の天然ご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

Spaghetini with

KOGOMI and tuna dried mullet pepperoncino

1,800

富山のホタルイカと天然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

2,000

神奈川県愛川町農楽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 ～

北海道 小林農園の平飼卵を使った

SHIBA COFFEE プリンと自家製バニラアイス

Coffee pudding and vanilla ice cream

1,000

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

Parfait with three kinds of

organic citrus fruits and mascarpone

1,500

～ 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。

7,900 (全6品) 9,600 (全7品)