## ～ Appetizers ～

本日のスープ / Today's soup
800

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
1,500

北海道の鴨スノーホワイトチェリバレーの
カルパッチョ 無花果のソース
Hokkaido duck carpaccio with fig sauce
1,900

阿波の若鮎のコンフィと青森のメロン
あおさ海苔のブールブランソース
AYU Confit and watermelon
with green laver seaweed boule blanc sauce
1,900

フォアグラのテリーヌ
愛媛県岩城島ぽんぽこランドの有機柑橘のジャムと
西東京 OME FARM の有機百花蜜
Foie gras terrine with organic citrus jam
and organic flower honey
3,400

## ～ Main dish ～

静岡県産天城黒豚のポルケッタ
カシスマスタードソース
Black pork porchetta with cassis mustard sauce
4,600

長崎県 対馬の鹿のロースト
黒胡椒風味の赤ワインソース
Roasted Nagasaki deer with black pepper red wine sauce
4,600

創業 130 年 奈良県うし源さんの
大和榛原牛マルシン炭火焼き
赤ワインとエシャロットのソース
Charbroiled special grade Yamato-Haibara beef
5,200/100g

## ～ Home made Pasta ～

パスタは全て自家製です。

北海道の秋刀魚のガルガネッリ
山形県 黄色い種農園の有機焼き茄子のソース
Garganelli with
Sauteed Pacific saury and grilled eggplant sauce
1,900

山形県 黄色い種農園の有機万願寺唐辛子と
仔羊のトマトラグー
リコッタチーズを詰め込んだラヴィオリ
Ricotta cheese stuffed ravioli with Stewed tomato of lamb
2,300

サマートリュフと千葉県芳源ファームの
オーガニックマッシュルームのクリームリゾット
Summer truffle and organic mushroom cream risotto
2,500

## ～ Dessert ～

茨城の栗を使った雪降るモンブラン
Mont Blanc
1,300

フィレンツェ風チーズケーキ
ヨーグルトソルベと山形県産すもものソース
Florentine cheesecake with yogurt sorbet and plum sauce
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。
7,900 （全６品） 9,600 （全７品）