

6月のある日のディナーメニュー

Entrées froides 冷製の前菜

アメリカンチェリーのガスパチョ	900
気仙沼産カツオとビーツのサラダ	1500
余市産ホワイトアスパガラスのクレームブリュレとフレンチキャビア	1800
岩手三元豚のテット・ド・フロマージュ	1400
岩手白金豚のパテ	1600
ハンガリー産フォアグラの米麴漬け	2200
きまぐれグリーンサラダ	800

Entrées chaudes 温製の前菜

淡路由良産ハモ子とズッキーニキッシュ	900
与論島産新小芋のコンフィ トリュフバター風味	1000
白糠酪恵舎の焼きチーズとルッコラのサラダ	1500
短角牛のソーセージ タブナードソース	1600

L'hors-d'oeuvre 軽いおつまみ

カラブリア産やさしいグリーンオリーブ	480
エルベ・モンズ熟成チーズ3種盛り合わせ	1600
スイス産テット・ド・モワンヌ（花びらのようなチーズ）	1200
りんごバターとチーズ	1600

Les pasta パスタ

パッケリ 大山地鶏セセリとセルバチコのソース	2400
スパゲッティーニ 釧路産生ウニと桑名産地ハマグリソース	3000

Les plats garnis メインディッシュ

雫石牛ウチモモの炭火焼き 季節の焼き野菜添え	4400
石黒農場ホロホロ鳥のコンフィ サラダ添え	4200

Les Dessert / café et the デザート/コーヒー

ピスタチオのガトーショコラ	680
宮崎マンゴーとバジルシードのタルト	680
エスプレッソ コーヒー 紅茶	400

Bon appetit!