

お飲物

アルコール

エビス生ビール 800 円

ヴァルシュタイナー(ドイツのピルスナー・瓶) /330ml 850 円

季節のサングリア (いちご) 800 円

スパークリングワイン/グラス 850 円

グラスワイン (800 円から) お聞きください

ボトルワイン お聞きください

カシス (ソーダ/オレンジ) 700 円

カンパリ (ソーダ/オレンジ) 700 円

スプリッツァー 700 円

ハイボール 700 円

ノンアルコールドリンク

信州りんごジュース (秋映) 660 円

信州ぶどうジュース (コンコード) 660 円

オレンジジュース 660 円

ジンジャーエール (辛口) 660 円

ペリエ/330ml 660 円

ペリエ/750ml 990 円

ノンアルコールビール 660 円

○価格は税込です。

○小学生以上の方はお食事の他に飲物も別途ご注文をお願いいたします

コース 4600 円

アミューズ・前菜1品・パン・メイン・デザート・食後のお飲物
(テーブルごとにコースかアラカルトのどちらかに揃えてください)

アミューズ2種

ブレザオラ (牛生ハム) のタルタル風

ヴィシソワーズ

前菜 (お好きなものをお1つ選んでください)

(冷) 前菜5種盛り合せ: パテ・自家製ハム・レバーパテ・にんじんのラペ・レンズ豆のサラダ

(冷) シャルキュトリの盛り合せ:

パテ・自家製ハム・レバーパテ・リエット・猪パテ・猪フロマージュドテット (+500円)

(冷) 高知産いのししのパテとフロマージュドテットの盛り合せ (+300円)

(冷) タスマニアサーモンの自家製スモーク

(冷) かつおのカルパッチョ パプリカのソース

(冷) 砂肝のコンフィのサラダ

(温) オニオングラタンスープ

(温) 新玉ねぎのキッシュ

(温) グリーンアスパラのビスマルク風 (+200円)

メイン (お好きなものをお1つ選んでください)

・ 白身魚と海老のムース カダイフ包み焼き トマトクリームソースを添えて (+500円)

・ NZ産牧草飼育牛 フィレ肉のステーキ 赤ワインソース (+300円)

・ 鹿もも肉のロースト ブルーベリーソース

・ 高知産 いのししのロースト (+500円)

・ フランス産 鳩のロースト (+500円)

・ ガリシア栗豚のソテー 粒マスタードソース

・ カスレ (鴨のコンフィと白いんげん豆のトマト煮込み) (+300円)

・ 森林どりのバスク風煮込み

デザートかチーズ

食後に黒板をお持ちします

食後のお飲物

○価格は税込です。

○小学生以上の方はお食事の他に飲物も別途ご注文をお願いいたします

ア・ラ・カルト

1皿がだいたい2人前程度の量です。
(テーブルごとにコースかアラカルトのどちらかに揃えてください)

冷たい前菜

- ・かつおのカルパッチョ パプリカのソース 1200円
 - ・高知産いのししのパテ 1500円
 - ・高知産いのししのフロマージュドテット 1500円
 - ・砂肝のコンフィのサラダ 1600円
 - ・タスマニアサーモンの自家製スモーク 1500円
- ・冷たい前菜3種盛り合せ(下の【】から3品お選びください) 1600円
【パテ・レバーパテ・自家製ハム・にんじんのラペ・レンズ豆のサラダ】

・シャルキュトリの盛り合せ 3500円
パテ・自家製ハム・レバーパテ・リエット・猪パテ・猪フロマージュドテットが入ります

温かい前菜

- ・グリーンアスパラのビスマルク風 2000円
- ・新玉ねぎのキッシュ 1200円
- ・オニオングラタンスープ/1人前 700円(人数分ご注文ください)

メイン

- ・白身魚と海老のムース カダイフ包み焼き トマトクリームソースを添えて 5000円
- ・兵庫県産 鹿肉のロースト ブルーベリーのソース/200g 4200円
- ・高知産 いのししのロースト/200g 5000円
- ・アイルランド産ヘアフォード牛シャトーブリアンのステーキ 赤ワインソース/200g 8000円
- ・ガリシア栗豚のロースト 粒マスタードソース/300g 4200円
- ・オーストラリア産 仔羊のロースト/400g 4500円
- ・カスレ(鴨のコンフィとソーセージ・白いんげん豆のトマト煮込み) 3900円
- ・森林どりのバスク風煮込み 4200円

チーズの盛り合わせ 1200円/2人前

自家製カンパーニュ 220円/2人前

デザート お聞きください

- 価格は税込です。
- 小学生以上の方はお食事の他にもお飲物も別途ご注文をお願いいたします