



2015 , 9 , 7 (Mon)

《前菜》

仙鳳趾 昆布の森の牡蠣 (生)	1個	300円
(焼き)	1個	300円
根室産 秋刀魚の串炭火焼き		350円
熊本産 長茄子の炭火焼き		350円
徳島産 神山しいたけの炭火焼き		400円
大甘ししとうの炭火焼き		400円
千葉産 茹で上げ 生落花生		500円
滋賀産 黒アワビ茸の炭火焼き		550円
グリーンサラダ		600円
地鶏 肝の造り		600円
オイルサーディンと玉ねぎのオープン焼き		650円
ゴルゴンゾーラをのせたポテトサラダ		650円
泉州水ナスとフルーツマトのサラダ		800円
北海道産 ホタテ貝柱の炙り		800円
朝引き地鶏ささみの湯引き		800円
地鶏もも肉のタタキ		900円
パルマ産 生ハムとイチジク		1200円
瀬戸内産 天然シマアジのカルパッチョ		1300円
根室産 秋刀魚の炙りと旬野菜のサラダ		1300円
仏産 フォアグラのグリル ポルト酒のソース		1300円

《パスタ、メ》

ペンネアラビアータ	900円
グラナパダーノチーズをフランベした濃厚スパゲティーニ	1800円
朝引き地鶏ささみの出汁茶漬け	700円
朝引き地鶏の焼き鳥丼	700円

本日のコースメニュー

《アミューズ》
田舎風 ざる豆腐
トリュフ風味のとんぶりと共に

《前菜》
水茄子、フルーツマトと旬野菜のサラダ仕立て
本日の前菜の盛り合わせ

《串焼き》

お任せ6品

《炭焼き》

お内容は日によって変更します。
尋ね下さい

《メ》

グラナパダーノチーズをフランベした
濃厚スパゲティーニ

《デザート》

本日のデザート

5000円

《串焼き、朝引き地鶏》

地鶏もも肉と白ねぎ	300円
地鶏の手羽先	250円
地鶏せせり	250円
地鶏ささみ	300円
地鶏と茶美豚のつくね	400円
地鶏こころ	200円
地鶏すなずり	200円
地鶏肝	200円
ぼんじり	200円
皮	150円
茶美豚バラ肉のベーコン	400円

《炭火焼き》

鹿児島産 茶美豚(200g)	1200円
シャラン産 鴨胸肉 赤ワインソース(100g~)	1300円~

《ワイン》

【スパークリングワイン】

	グラス	カラフェ	ボトル
Prima Perla Blanc de Blanc プリマ・ペルラ・ブラン・ド・ブラン(フランス・ラングドック)	-	-	4500円
Conte de Lamotte NV. コント・ド・ラモット(フランス・シャンパーニュ)	1200円	-	7000円

【白ワイン】

DREAM TIME PASS Sauvignon Blanc ドリームタイム パス ソーヴィニヨン・ブラン(オーストラリア)	760円	1900円	3800円
DREAM TIME PASS Chardonnay ドリームタイム パス シャルドネ(オーストラリア)	760円	1900円	3800円
Touraine Sauvignon Blanc 2013 トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン・ブラン(フランス・ロワール)	900円	2250円	4500円
Saint Veran 2012 サンヴェラン(フランス・ブルゴーニュ)	1300円	3250円	6500円

【ロゼワイン】

Chateau de Parenchere 2013 シャトー・パランシエール・クレール	900円	2250円	4500円
-------------------------------------------------	------	-------	-------

【赤ワイン】

DREAM TIME PASS Merlot ドリームタイム パス メルロー (オーストラリア)	760円	1900円	3800円
Bourgogne les Bons Batons 2011 ブルゴーニュ・レ・ボン・バトン(フランス・ブルゴーニュ)	1300円	3250円	6500円
Blason d'Aussieres 2010 ブラゾン・ド・オーシエール(フランス・ラングドック)	1100円	2750円	5500円
Chateau bernadotte 2004 シャトー・ベルナドット(ホルトール・オーメック)	1300円	3250円	6500円

《その他アルコール》

・生ビール(アサヒ熟撰) 700円
・ハイボール 700円

《ソフトドリンク》

お尋ね下さい

■アミューズ(お付き出し)代としてチャージ400円を頂戴します(アラカルトメニューご注文の方)

■表示価格は全て消費税別価格となります