



2015 , 10 , 30 (Fri)

《前菜》

伊勢・浦村の牡蠣	(生)	1個	300円
	(焼き)	1個	300円
	(フライ)	1個	350円
和牛 すじ肉の串炭火焼き			300円
神山椎茸の炭火焼き			350円
根室産 秋刀魚の炭火焼き			400円
銀杏の炭火焼き			500円
人参のスープ			600円
地鶏 肝の造り			600円
長野産 ひらたけのソテー			650円
沖縄産 本アワビ茸の炭火焼き			550円
オイルサーテ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
グリーンサラダ			800円
朝引き地鶏ささみの湯引き			800円
朝引き地鶏 胸肉のタタキ			800円
地鶏もも肉のタタキ			900円
北海道産 ホタテ貝柱の炭火炙り			1000円
パルマ産 生ハムとイチジク			1200円
オーストラリア産 茹で上げグリーンアスパラガス			
茶美豚のベーコンと温玉添え			1200円
瀬戸内産 天然平目のカルパッチョ			1200円
仏産 フォアグラのグリル ポルト酒のソース			1300円
和歌山産 真サバの炙りと旬野菜のサラダ			1500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》  
旬の野菜と魚介のサラダ仕立て

《串焼き》  
お任せ6品

《炭焼き》  
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
ひざなんこつ	150円
やげんなんこつ	200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(ホルドー・オーモック)	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