



2016 , 2 , 23 (Tue)

《前菜》

伊勢・浦村の牡蠣	(生)	1個	300円
	(焼き)	1個	300円
茶美豚バラ肉の串炭焼き			350円
鳥取産 白葱の炭火串焼き			350円
徳島産 侍椎茸の炭火焼き			400円
地鶏 肝の造り			600円
ゴルゴンゾーラをのせたポテトサラダ			650円
地鶏胸肉と皮付き新じゃがの燻製サラダ			700円
朝引き地鶏ささみの湯引き			800円
福岡産 新タケノコの炭火焼き			850円
地鶏もも肉のタタキ			900円
鳥取産 天然寒ブリの軽い燻製カルパッチョ			1000円
佐賀産 茹で上げホワイトアスパラガス スクランブルエッグ添え			1200円
パルマ産 生ハムとグリーンサラダ			1200円
北海道産ホタテ貝柱の炙り			1200円
宮崎産 本マグロと春野菜のサラダ仕立て			1600円
仏産 フォアグラのグリル ポルト酒のソース			1600円
黒毛和牛フィレ肉とフォアグラの炭火焼き 赤ワインソース			2600円

《パスタ、🍷》

平アジの燻製と菜の花のスパゲティニ 白ワインソース		
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ニ	1800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

《🍷》
グラナパダーノチーズをフランベした濃厚スパゲティニ

《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
地鶏すなずり	200円
地鶏こころ	200円
地鶏肝	200円
地鶏と茶美豚のつくね	400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】

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)

CLAUDE BARON NV.
クロード・バロン (フランス・シャンパーニュ)

【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)

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)

Chateau LAMOTHE VINCENT 2014
アントル・ドゥ・メール・ソーヴィニヨン・ブラン(フランス・ボルドー)

Saint Veran 2012
サンヴェラン(フランス・ブルゴーニュ)

【ロゼワイン】

Chateau de Parenchere 2013
シャトー・パランシエール・クレール

【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)

CYCLE Pinot Noir
サイクル ピノワール (ブルガリア)

Bourgogne Rouge 2012
ブルゴーニュ・ルージュ (フランス・ブルゴーニュ)

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)

Chateau bernadotte 2007
シャトー・ベルナドット(ポルトガル・オーメドック)

《その他アルコール》

・生ビール(アサヒスーパードライ)	650円	・ハイボール	650円
・ジントニック	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