

2016, 11, 17 (Thu)

伊勢浦村の牡蠣 (生、焼き)	300 円
うずら卵の串焼き	250 円
徳島産ししとうの炭火焼き	300 円
黒毛和牛はらみの炭火串焼き	450 円
黒毛和牛カルビ肉の炭火串焼き	450 円
煎り銀杏	500 円
なると金時のフリット	500 円
和歌山産 菊芋のフリット	600 円
朝引き地鶏 胸肉の自家製燻製	600 円
むかごの素揚げ	700 円
ゴルゴンゾーラをのせたポテトサラダ	700 円
地鶏肝の造り	700 円
地鶏胸肉のタタキ	700 円
奈良産の柿とパルマ産生ハム	900 円
和歌山産 〆さばの炙り	900 円
地鶏ささみの湯引き カルパッチョ仕立て	900 円
地鶏もも肉のタタキ	900 円
地鶏もも肉の炭火焼き	900 円
富山産サワラの炭火焼き	1000 円
和歌山産 わさび菜とパルマ産生ハムのサラダ	1000 円
茶美豚肩ロース肉のコンフィの炭火焼き	1200 円
マッシュルームのクリームスープ フォアグラの炭火焼き添え	1200 円
地鶏たまごのスクランブルエッグと秋トリュフ	1600 円
天使の海老の炭火炙りと旬野菜のサラダ仕立て	1800 円

《パスタ、〆》	
ペネアラビアータ	900 円
ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	1000 円
地鶏たまごとせせりのカルボナーラ	1200 円
パルミジャーノチーズをフランベした濃厚スパゲティーニ	1800 円

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》 旬野菜と魚介のサラダ仕立て マッシュルームのクリームスープとフォアグラの炭火焼き
《串炭火焼き》 お任せ5品
《メイン炭火焼き》 内容は日替わりになります お尋ねください
《〆パスタ》 パルミジャ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》 自家製ココナッツのブラマンジェ
5000円

《徳島、阿波の地鶏串焼き》	
ねぎま	300 円
せせり	250 円
きも	200 円
砂ずり	200 円
ささみ	300 円
こころ	200 円
手羽先	250 円
地鶏と茶美豚のつくね	400 円
ぼんじり	200 円
かわ	200 円
ひざなんこつ	150 円
やげんなんこつ	200 円

《ワイン》	グラス	カラフェ	ボトル
【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)	×	×	4800円
Royer Brut NV. ロワイエ ブリュット(フランス・シャンパーニュ)	1200円	×	8000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)	700円	2000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)	700円	2000円	3800円
Chateau LAMOTHE VINCENT 2014 アントルドウ・メル・ソーヴィニヨン・ブラン(フランス・ボルドー)	900円	2300円	4500円
Saint Veran 2012 サンヴェラン(フランス・ブルゴーニュ)	1300円	3500円	6800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(フランス・ボルドー)	900円	2300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)	700円	2000円	3800円
CYCLE Pinot Noir サイクル ピノノワール (ブルガリア)	700円	2000円	3800円
Bourgogne Rouge 2012 ブルゴーニュ・ルージュ (フランス・ブルゴーニュ)	1300円	3500円	6800円
Blason d'Aussieres 2010 ブラザン・ド・オーシエール(フランス・ラングドック)	1100円	3000円	5800円
Chateau Citran 2010 シャトー・シトラン (ボルドー・オー・ドック)	1300円	3500円	6800円
《その他のドリンク》			
・生ビール(アサヒスーパードライ)	650円	・ジントニック	800円
・ハイボール	650円	・ソフトドリンク	お尋ねください
《デザート》 マルサラ酒風味の自家製ティラミス	800円		