

# 2016, 11, 3 (Thu)

うずら卵の串焼き	250 円
神山しいたけの炭火焼き	350 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
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
淡路島産イチジクと生ハム、 ゴルゴンゾーラチーズのサラダ仕立て	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
広島サーモンの軽い燻製カルパッチョ	1200 円
茶美豚肩ロース肉のコンフィ	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
鹿児島産茶美豚肩ロース肉の炭火焼き	1300 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
宮崎産黒毛和牛みすじ肉の炭火焼き	2000 円

《パスタ、🍝》	
ペンネアラビアータ	900 円
ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	1000 円
地鶏たまごとセセリのカルボナーラ	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》 天使の海老とグリーンアスパラガスの炭火焼き 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	
《🍝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》 マルサラ酒風味の自家製ティラミス	
<b>5000円</b>	

《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 アントルドゥメール・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 ブラゾン・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		

■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