



LA CARTE MENU

APPETIZER

オリーブ盛り合わせ	¥500
ドライフルーツ	¥500
本日のサラミ（2種）	¥800
牛頬肉の低温調理 青唐辛子ソース	¥1,200
本鮪のカルパッチョ 柚子胡椒のアイオリソース	¥1,200
越後もち豚と天使海老の焼売 青唐辛子のソース	¥1,200
平牧三元豚のペルシャード	¥1,500
トリッパのトマト煮込み	¥1,200
チーズ盛り合わせ（3種）	¥1,200
バゲット(2個)	¥150

MAIN

鮮魚のポワレ クスクスとパプリカのソース	¥2,000
黒毛和牛 厳選部位の炭火焼き	¥3,400

MEAL

仔羊のスパイスカレー ジャスミンライス パクチー添え	¥1,900
----------------------------	--------

DESSERT

本日のジェラート	¥700
リコッタチーズのセミフレッド パッションフルーツのソース	¥800

***アラカルトのご用意は21：00以降とさせていただきます**