

前菜

ミックスマツ	480	レーズンバター	580
フライドポテト	600	いわい鶏のテリーヌ クレソンのソース	780
オリーブの自家製マリネ	480	パルミジャーノチーズのブリュレ	650
タコマリネとじゃが芋のガリシア風	800	トリュフ香るチーズオムレツ	950
自家製スモーク盛り合わせ	700	ドライフルーツの盛り合わせ	900
前菜の盛り合わせ	1300	生ハム盛り合わせ	1600
チーズ盛り合わせ	3種 1400 5種 1800	まるごとカマンベールのオープン焼き	1100
真鯛の昆布めカルパッチョ	1000		

お野菜

ちょっと贅沢なポテトサラダ	950	チーズたっぷりシーザーサラダ	800
からすみと春菊のサラダ	880	温野菜のバーニャカウダ	950
カボチャとマスカルポーネのコロッケ	880	3種キノコの肉詰めフリット	780

パン

パン(シリアル&ライ麦)	350	バケット	350
--------------	-----	------	-----

PIZZA

トマト・モッツアレラ・バジル“マルゲリータ”	1000	ゴルゴンゾーラ・ハチミツ	1300
------------------------	------	--------------	------

primo piatto

アーリオオーリオペペロンチーノ	1000	スモークチキンの トマトラグースパゲッティ	1200
アラビアータペンネorスパゲッティーニ	1200	ゴルゴンゾーラとズッキーニの クリームペンネ	1300
サルシッチャとキノコの クリームスパゲティ	1200	エゾ鹿ラグーと九条葱のキタッラ	1500
ゴルゴンゾーラとほうれん草の ラザニア	1000	キャビアとカラスミのフェデリーニ	1600
丸ごと一匹渡り蟹のトマトリゾット	1300	鴨ロースとボルチーニ茸の 土鍋リゾット	1800
バンザイチャーハン	1000		

secondo piatto

牛煮込みとマッシュポテトのグラタン	800	トリッパのトマト煮込み	900
合鴨と黒舞茸のアヒージョ	1100	アサリ ハマグリ ムール貝の白ワイン蒸し	1200
牡蠣の香草バター焼き	1200	串焼き3種盛り合わせ (海老パテ・ししとう、豚バラの西京漬け焼き、鴨と葱の香草焼き)	1200
国産豚ヒレ肉のウィーン風カツレツ	1400	猪肉の網脂巻きグリル ペペロナータソース	1500
霧島黒豚のグリル わさびのソース	1600		
自家製ハンバーグと フォアグラのロシーニ風	1800	牛バベットステーキの オニオンソースとポムフリ	1600

デザート

カタラーナ	480	ザッハトルテ	480
-------	-----	--------	-----