

2025/05/01



Antipasti前菜

北海道産ホタテ リンゴと蕪とかるいマリネ¹³⁰⁰

掛川石山さんのトマトと水牛のモッツアレッタの冷たいスープ
¹⁴⁰⁰

フレッシュチーズとハーブを詰めたロールケーキ¹²⁰⁰

春野菜の蒸し煮 カリカリヘーゼルナッツと¹²⁰⁰

余市産ムール貝の白ワイン蒸し¹⁵⁰⁰

青森産シャモロック手羽かりかりコンフィ¹³⁰⁰

Primi piattiパスタ

オリーブとケイパーのシンプルな田舎風スパゲッティ¹⁶⁰⁰

静岡産新玉ねぎとローズマリー、パルミジャーノ・レジャー
ノのシンプルなスパゲッティ¹⁵⁰⁰

大分産真鯛のラグー ハーブと緑茶のパスタで¹⁸⁰⁰

スペシャリテ山椒とペコリーノ・ロマーノのペンネ¹⁷⁰⁰

手打ちオレキエッテとそら豆のソース¹⁹⁰⁰

蝦夷鹿のラグーを詰めたラビオリ 白小豆クリーム1900

Secondi piatti 主菜

愛知産ヒメコ鯛と新じゃがのセモリナ粉フリット3000

青森産ホロホロ鶏のレモンマスタードマリネ3600

北海道産子牛 ジロールと平茸のソテー3500

青森産短角牛のポルペット マンマ風トマト煮込み3600

青森産短角牛 掛川石山さんのトマトとロースト3800

Formaggi チーズ

オッチェリ・アル・バローロ、ケソ・デ・オベーハ・トルーフア、
タレツジヨDOP、桜の葉を巻いたフレッシュシェーブル

Dolci デザート

丁寧扱われた苺のソルベとバラのグラニタ コアントローと胡椒1300

桜のジェラートとリコリスのシュークリーム1100

ラベンダーかおるフィナンシェ2個 500