

前菜

Appetizer

九州産真サバの軽い炙り シェーブルチーズといぶりがっこのソース 1,700円

霜降り馬肉の赤ワイン漬け パレットのコントラスト ガラムマサラ風味 1,700円

ハンガリー産フォアグラのソテー キウイのソース プラムのコンポート添え 2,200円

牛タンのポルト酒煮込みと香草グリル 2種類の調理法で 1,700円

グリーンアスパラのグリル 半熟卵のフリットとパルマ産生ハム添え トリュフ風味 1,500円

アワビと海老・あおのりのアヒージョ 1,900円

パルマ18ヶ月熟成生ハム 季節のフルーツ添え 1,800円

スキレット仕立ての燻製カマンベール 1,300円

産地直送野菜のグリーンサラダ 1,300円

生ハム添え:+600円

有機野菜を使った愛のカポナータ 1,500円

トリッパと豚足のトマト煮 ペコリーノとモッツァレラのグラタン仕立て 1,600円

岩手県産プラチナポークのリエット 1,200円

岩手県産プラチナポークのパテ・ド・カンパーニュ 1,600円

本日のシャルキュトリー盛り合わせ 2,800円

本日のチーズ盛り合わせ 1,800円

本日の前菜盛り合わせ (2人前)2,200円

上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

パスタ

Pasta

フルーツマトの冷製カッペリーニ シトラス香るバジルのグラニテ添え 2,000円

太刀魚のコンフィを使ったタリオリーニ クレソンのジェノヴェーゼ 2,000円

生うにとサルデーニャ産からすみのスパゲッティーニ 2,500円

フレッシュマトを使った魚介のペスカトーラ 1,900円

岩手県産プラチナポークとトリュフのカルボナーラ 2,300円

和牛の牛すじを使った時雨煮とポルチーニのリゾット 2,000円

メイン

Main

岩手県産プラチナポークのロース肉 瞬間燻製 炭塩とわさびを添えて 3,400円

本日の鮮魚のポワレ アサリの泡のスープ仕立て 3,400円

骨付き仔羊肉のロティ 大葉の香り味噌とバターナッツのソース 3,900円

「幻の牛」島根県出雲産かつべ牛のロティ 赤ワインソース 4,400円

前沢牛とプラチナポーク・フォアグラのハンバーグ トリュフ香る赤ワインソース 3,400円

一匹豪快に使ったオマールエビのソテー 鮑とあさりのバターソース 4,200円

上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

デザート

Dessert

南国フルーツとシャンパンのゼリー ココナッツのグラニテ添え 1,300円

ミントのシフォンとフロマージュブランのムース 白桃のスープ仕立て 1,500円

シトラスのパンナコッタとグアバのジュレ 1,300円

福岡県直送 果実工房が作るシャーベットの盛り合わせ 1,300円

フルーツ盛り合わせ 2,000円

カフェ

Caffe

エスプレッソ

コーヒー

カフェラテ

紅茶

ハーブティー

～各種600円～

食後酒

Digestif

自家製レモンチェッコ 1100円

ブランデー 1100円

ピノー・デ・シャラント 1300円

グラッパ 1300円

上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます。
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL