

サラダ

スライス大根の創菜サラダ	¥550
カリッと揚げた釜揚げしらすのサラダ 梅風味	¥600
たっぷりチーズと生ハムのシーザーサラダ	¥800

前菜 アラカルト

茄子のグリル 生姜醤油風味	¥450
自家製レーズンバターとクラッカーの取合せ	¥550
トマトとモッツアレラチーズのマリネ	¥600
薄揚げ豆腐のピザ仕立て	¥600
パルマ産生ハム オリーブオイルと黒胡椒で	¥750
本日の鮮魚のカルパッチョ仕立て	¥800

揚げ物

海老とチーズのかき揚げ	¥600
裂きイカの磯部揚げ	¥600
煮ごぼうのから揚げ	¥600
新鮮野菜の天婦羅 こだわりの塩で	¥650
3種のチーズの揚げ合わせ	¥700

【表示価格はすべて消費税込の価格です】

魚介料理

帆立貝柱のグリル バター醤油味 (1個)	¥600
帆立貝柱のグリル あっさり梅紫蘇風味 (1個)	¥600
足赤海老のグリル 自家製香草バターで (1尾)	¥600

鮮魚のポワレ 葡萄酒のソース	¥1,000
----------------	--------

肉料理

国産牛すじ大根 ゆず胡椒添え	¥600
紀州うめ鶏もも肉のグリル ディアボロ風	¥700
鶏もも肉と濃厚卵の照り焼きソース	¥700
合鴨と太葱の重ね焼き こだわりの塩で	¥750
厚切りベーコンのグリル (100g)	¥800

43cmこだわりソーセージのグリル	¥900
-------------------	------

国産牛フィレ肉のグリル (120g)	¥3,200
国産牛ロース肉のグリル (160g)	¥3,200
黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g)	¥5,400

チーズ

チーズ単品 (ウオッシュ・ブルー・白カビ・ハード・フレッシュからお選び)	¥400
チーズの盛り合わせ (5種)	¥1,500
じゃがいもとパンのラクレット仕立て	¥1,300

お食事

新潟妙高産有機こしひかりの白ごはん	¥200
魚介の炊き込みごはん パエリア風	¥500
徳島阿波尾鶏節で採った出汁茶漬 各種	

・わさび菜	} ¥450	・梅	} ¥550
・高菜		・しらす	
・海苔		・鮭	
・昆布佃煮		・じゃこ山椒	
・牛時雨煮			} ¥650
・白身魚胡麻味噌			
・天茶 (海老、小柱)			

デザート

玄米茶のアイスクリーム	¥400
アイスブリュレ 赤砂糖のキャラメリゼ	¥450
ブラウニーとバニラアイスクリーム	¥450
ガトーショコラ 生クリーム添え	¥550
3種類の厳選アイスクリーム 盛り合わせ	¥650

【表示価格はすべて消費税込の価格です】