



アラカルトメニュー

自家製ピクルス	¥800	オリーブ盛り	¥800
カプレーゼ	¥1,600	パルマ産生ハム盛り	¥1,500
蝦夷鹿のタタキ柚子コショウ風味			¥1,700
ジビエ串焼き3種盛り (鴨・鹿・猪)			¥1,800
ズワイガニとアボカド・トマトのタルタル			¥1,200
本日のカルパッチョ			¥1,300~
前菜盛り合わせ			¥2,300
有機野菜のグリーンサラダ	¥900	オリジナルシーザーサラダ	¥1,200
トマト・バジルのパスタ	¥1,200	鹿肉のミートソースパスタ	¥1,500
ペンネ・コルゴンゾーラ	¥1,650	カルボナーラ	¥1,300
本日の魚料理	¥2,000~	和牛ホホ肉の赤ワイン煮	¥2,000
猪と八丁味噌の赤ワイン煮	¥2,500	大山鶏のロースト	¥2,000
ガトーショコラ	¥800		
キャラメルのみース	¥800	本日のアイス	¥800
マンゴーのみース	¥800	本日のシャーベット	¥800

(税別)

