

蝦夷鹿フェア

こちらのお料理には さっぱり系の
ブルーム白 / グラス ¥750
がオススメです!

・モルタデッラ ¥500

モザイク柄の大きなソーセージ
スライスしたものをお召し上がりください。
オリーブ・ピクルス付き

・レバーペースト ¥500

スパイシーな香辛料とブランドーが香るパテ
バゲット・オリーブ・ピクルス付き

こちらのお料理には さっぱり系の
清見 / グラス ¥850
がオススメです!

こちらのお料理には さっぱり系の
セイオロサム / グラス ¥650
がオススメです!

・ボロネーゼ ¥1,350

当店人気メニュー! 大粒のマカロニパスタ
ソースが絶品です!!

・タンの赤ワイン煮 ¥2,300

希少部位、赤ワインでじっくり柔らかく
煮込みました。1人前はタン1本分です。

こちらのお料理には 重めの
山幸 / グラス ¥750
がオススメです!

こちらのお料理には 重めの
山幸 / グラス ¥750
がオススメです!

・骨付きロース・ロティ ¥2,500

(ジビエソース / フランス産ゲランドの塩)
骨付きロース肉を1本。骨込みで約150gです。