

FOOD MENU フードメニュー

APPETIZER 前菜

スパイス香る彩りピクルス	¥500
オリーブの瞬間スモーク	¥600
キャロットラベ クミンの香り	¥480
季節の魚のエスカベッシュ	¥580
うずらの卵のピクルス	¥500
自家製パテドカンパーニュ	¥960
イタリア産プロシュート	¥780
牡蠣とコラトゥーラのオイル漬	¥480
アッフエタート	¥1,680
水牛のモッツアレラチーズとフルーツマトのカブレゼ	¥1,180
前菜5種盛り合わせ	¥1,580
前菜9種盛り合わせ	¥1,980
鮮魚のカルパッチョ 香草とライムの香り	¥1,480
スモークサーモン	¥980
クロスティーニ 2枚	¥580
クロスティーニ盛り合わせ6種類 (オイルサーディンとドライトマト・サーモンとチーズのタルタル 白レバーパテ・エビとアボカド・カブレゼ・セロリとリンゴとピーツのマリネ)	¥1,480
パン盛り合わせ	¥480

SALAD サラダ

ロメインレタスの焼きシーザーサラダ [シーザードレッシング]	¥920
ハーブとプロシュートのグリーンサラダ [ライムドレッシング]	¥980
白レバーとイチジクほうれん草のサラダ仕立て [バルサミコドレッシング]	¥1,180

[表記は税抜価格]

MEAT 肉料理

宗谷和牛のグリル 赤ワインとマディラのソース	¥2,980
子羊のローストスモークオリーブとグリーンペッパーのソース	¥1,980
江別産奄夢豚のブラーチェ グリーンマスタードのソース	¥1,780
知床鶏のブラーチェ 塩トマトのソース	¥1,380
牛タンコンフィのコトレッタ	¥1,480
真狩産ハーブ豚と村上牧場のカチョカパロのサルティンボッカ	¥1,680
牛頬肉の赤ワイン煮込み 山わさびと	¥1,580
蝦夷鹿肉のロースト 赤のソース	¥2,280

PASTA パスタ

ホタテとカラスミのスパゲティ	¥1,680
サーモンと韃靼(だつたん)そば茶のスパゲティ	¥1,580
カルボナーラ トリュフと生コショウ	¥1,480
スパイスの効いたボロネーゼ	¥1,280
羊のトマト煮込みとスモークリコッタのSource風スパゲティ	¥1,280

SEAFOOD 魚介

広島県産ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,180
サーモンソテー	¥1,380
イワシとドライトマトのグリリア貧乏人のチーズ	¥1,280
タコの赤ワイン煮込み トリュフ香るポテトピューレ	¥1,480

AHIJO アヒージョ

ホタルイカのアヒージョ	¥940
エビのアヒージョ	¥940
カモのサルシッチャアヒージョ	¥940

CHEESE チーズ

本日のチーズ 1カット	¥380～
フォルマッジオミスト 5種類	¥1,780

DOLCE ドルチェ

ティラミス	¥540
カタラーナ	¥500
チーズケーキ	¥600
フォンダンショコラ	¥800
本日の自家製ジェラート	¥380～

2名様からご利用いただけます。

TASTING COURSE テイスティングコース

牡蠣とコラトゥーラのオイル漬	¥4,000
季節のアンティパストミスト	
パスタ2種類	
蝦夷鹿肉のロースト 赤のソース	
本日のデザート	

WINE PAIRING MENU ワインペアリングメニュー

ワインペアリング	3杯 ¥2,000 / 5杯 ¥3,500
----------	-----------------------

SURPRISE サプライズ

あちらの素敵の方に1杯	<u>スタッフにお尋ね下さい</u>
-------------	--------------------

DRINK MENU ドリンクメニュー

DRAFT BEER ドラフトビール

アサヒスーパードライ	¥780
ペローニ ナストロアズーロ	¥800

BOTTLED BEER ボトルビール

コロナ エキストラ	¥680
-----------	------

SAKE 日本酒

MIYASAKA 美山錦 Glass¥780 / Bottle¥4,600	
KAMIKAWA 大雪酒造限定酒	¥780～

SIGNATURE COCKTAIL シグネチャーカクテル

ソース・モヒート	¥780
ソース・ハードレモネード	¥780
シンプスミストニック&スパイス	¥890
ヘンドリックストニック	¥890
ドライオレンジ&ウォッカ	¥780

CLASSIC COCKTAILS クラシックカクテル

ジントニック / ウォッカトニック	
モスコミュール / ビッグアップル	
シーブリーズ / ソルクバーノ	ALL ¥680
カンパリソーダ / カンパリオレンジ	
カンパリグレープフルーツ / スプモーニ	ALL ¥580

SANGRIA サングリア

サングリア 白・赤	¥680
-----------	------

WHISKY ウイスキー

メーカーズ・マーク・レッドトップ	¥680
グレン・グラント12年	¥780
デュワーズ12年	¥680
ニッカピュアモルト竹鶴	¥780

SPIRITS スピリッツ

タンカレー	¥680
シップスミス	¥880
ヘンドリックス	¥880
ケトル・ワン	¥880
キャプテンモルガン・スパイスラム	¥680
エラドゥーラ・プラタ	¥680
パトロン・カフェ	¥780

OTHERS その他

[シェリー] ティオペペ フィノ	¥680
[ポートワイン] メッサス10年	¥780
[グラッパ] サシカイヤ	¥1,800
[ヴェルモット] ガンチア・ドライ	¥680
[ヴェルモット] ガンチア・ロッシ	¥680
[レモンチェロ] レモンチェロ ディ カプリ	¥780

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

ソース・レモネード	¥580
ユズ・レモネード	¥580

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジ100% / グレープフルーツ100%	
クランベリージュース / アップルジュース	
ペプシ / ジンジャーエール / ウーロン茶	ALL ¥380
ブラッドオレンジ / サン・ベレグノ	ALL ¥580

COFFEE コーヒー

エスプレッソ / カフェラテ	
カプチーノ / アメリカン	ALL ¥580

Säurce

PARTY PLAN

Source プラン - ソースプラン -
120分 飲み放題付きパーティープラン

¥5,000

- ◆ 前菜 9 種盛り合わせ
- ◆ パスタ
- ◆ 牛頬肉の黒糖赤ワイン煮込み
- ◆ 本日のデザート

※パーティープランは大皿でのご提供です

[表記価格は税込]