

FOOD MENU フードメニュー

APPETIZER 前菜

牡蠣とコラトゥーラのオイル漬	¥530
スパイス香る彩りピクルス	¥550
オリーブの瞬間スモーク	¥660
キャロットラペ クミンの香り	¥530
季節の魚のエスカベッシュ	¥640
うずらの卵のピクルス	¥550
自家製パテドカンパーニュ	¥1,060
イタリア産プロシュート	¥860
プロシュートコット	¥860
モルタデッラ	¥750
ミラノサラミ	¥750
ハム盛り合わせ	¥1,850
水牛のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥1,300
前菜5種盛り合わせ	¥1,740
前菜9種盛り合わせ	¥2,180
鮮魚のカルパッチョ 香草とライムの香り	¥1,630
スモークサーモン	¥1,080
本日のクロスティーニ 2枚 (※日替わりにてご用意しています)	¥640
パン盛り合わせ	¥530
自家製フォカッチャ	¥420

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]	¥1,020
ハーブとプロシュートのグリーンサラダ [自家製ヴィネグレットドレッシング]	¥1,080
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]	¥1,300

SEAFOOD 魚介

イワシとドライトマトのグリリア 貧乏人のチーズ	¥1,410
タコの赤ワイン煮込み トリュフ香るポテトピューレ	¥1,630
広島県産ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,300
サーモンのクルード赤味噌と赤ワインのソース	¥1,520

PASTA パスタ

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	¥1,410
ホタテとカラスミのスパゲティ	¥1,850
サーモンと韃靼(だつたん)そば茶のスパゲティ	¥1,740
カルボナーラ トリュフと生コショウ	¥1,630
スパイスの効いたポロネーゼ	¥1,410

AHIJO アヒージョ

ホタルイカのアヒージョ	¥1,040
エビのアヒージョ	¥1,040
カモのサルシッチャアヒージョ	¥1,040

MEAT 肉料理

蝦夷鹿肉のロースト 赤のソース	¥2,510
真狩産ハーフ豚と村上牧場のスカモルツァのサルティンボッカ	¥1,850
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	¥2,180
宗谷和牛のグリル 赤ワインとマディラのソース	¥3,280
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	¥1,960
知床鶏のブラーチェ カボナータソース	¥1,520
滝川産鴨のロースト ブラッドオレンジのソース	¥2,730
牛頬肉の赤ワイン煮込み 山わさびと	¥1,850

CHEESE チーズ

本日のチーズ 1カット	¥420～
チーズ盛り合わせ 5種類	¥1,960

DOLCE ドルチェ

Source風カタラーナ	¥750
Source風ティラミス	¥640
チーズチーズチーズ [ベイクドチーズ、レアチーズ、 村上牧場のスカモルツァジェラートの三重奏]	¥830
焼きたてフォンダンショコラとバニラジェラート (※焼き上がるまで少々お時間を頂きます)	¥880
本日の自家製ジェラート	¥420～

[表記は税込価格]