

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	¥480
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
キャロットラペ 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
プロシュートコット	¥780
モルタデッラ	¥680
ミラノサラミ	¥680
ハム盛り合わせ	¥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、サーモンとクリームチーズ 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
自家製フォカッチャ	¥380

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 [自家製ヴィネグレットドレッシング]	¥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

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	¥1,280
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
広島県産ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,180
サーモンのクルード赤味噌と赤ワインのソース	¥1,380

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	¥1,280
ホタテとカラスミのスパゲティ	¥1,680
サーモンと韃靼(だったん)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
スパイスの効いたポロネーゼ	¥1,280

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

MEAT 肉料理

蝦夷鹿肉のロースト 赤のソース	¥2,280
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	¥1,680
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
宗谷和牛のグリル 赤ワインとマディラのソース	¥2,980
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 カボナータソース	¥1,380
滝川産鴨のロースト ブラッドオレンジのソース	¥2,480
牛頬肉の赤ワイン煮込み 山わさびと	¥1,680

CHEESE チーズ

本日のチーズ 1カット	¥380~
チーズ盛り合わせ 5種類	¥1,780

DOLCE ドルチェ

Source風カタラーナ	¥680
Source風ティラミス	¥580
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]	¥750
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)	¥800
本日の自家製ジェラート	¥380~

[表記は税抜価格]