

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
わかさぎのエスカベッシュ	¥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
生ハム	¥860
ミラノサラミ	¥750
水牛のモッツァ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
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
ハーブと生ハムのグリーンサラダ [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

タコの赤ワイン煮込み トリュフ香るポテトピューレ	¥1,800
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(だったん)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

牡蠣のアヒージョ	¥1,200
エビのアヒージョ	¥1,040
カモのサルシッチャアヒージョ	¥1,300

MEAT 肉料理

蝦夷鹿肉のロースト 赤のソース	¥2,510
北海道産ハーブ豚とモッツァレラの サルティンボッカ	¥1,850
仔羊のロースト スモークオリーブとグリーンペッパーのソース	¥2,280
北海道産和牛のロースト マディラのソース	¥3,280
北海道産ハーブ豚のブラーチェ グリーンマスタードのソース	¥1,960
知床鶏のブラーチェ カポナータソース	¥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

DOLCE ドルチェ

本日のドルチェ	¥650～
内容はスタッフにお問い合わせください	

[表記は税込価格]