

季節のおすすめ

イチジク、モッツアレラ、生ハム、洋ナシのゼリー FIG Mozzarella Raw ham Pear jelly	¥1,200
カボチャ、安納イモのバルサミコバナラソース マスカルポーネのムース Pumpkin Anno potato Balsamic vanilla sauce Mascarpone mousse	¥1,000
生ハムで巻いたイチジクのフリット ピーナッツクリームソース Fig frit wrapped in prosciutto Peanut cream sauce	¥1,000
ポテトグラタンドフィノワーズ トリュフ風味 Potato gratin de finowers Truffle flavor	¥1,000
栗のニョッキ、パルミジャーノのガレット Chestnut gnocchi Parmigiano-Reggiano Galette	¥1,300
帆立とキノコのゴルゴンゾーラクリーム Gorgonzola cream of scallops and mushrooms	¥1,300
甘海老のビスク風グラタン Bisque-style gratin of pink shrimp	¥1,400
北海道産鴨のロースト梅肉バルサミコソース Hokkaido duck roasted plum balsamic sauce	¥1,500
北海道産エゾ鹿のロースト、ブドウのピクルス Roasted deer from Hokkaido Pickled grapes	¥1,500
栗とポルチーニ茸のクリームパスタ Cream pasta with chestnuts and porcini mushrooms	¥1,600
ウニのペペロンチーノ Sea urchin peperoncino	¥1,800
山形牛のボロネーゼ Yamagata beef bolognese	¥1,500
秋茄子のラザニア Autumn eggplant lasagna	¥1,600

Food menu

前菜 Appetizer

ミックスオリーブとフェタチーズ Mixed Olives & Feta Cheese	¥600
季節野菜のマリネ Vegetable Pickles	¥880
カプレーゼ(カラフルトマトとフレッシュモッツァレラ) Caprese	¥900
鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio	¥1,000
イタリア産プロシュート(生ハム) Prosciutto	¥1,280
厳選A5ランク山形牛のカルパッチョ Yamagata Beef Carpaccio	¥1,380
シャルキュトリー(生ハム、サラミ)の盛り合わせ Prosciutto&Salami Platter	¥1,580
フォアグラのコンフィと季節のフルーツ Confit of foie gras with seasonal fruits	¥1,600

サラダ Salad

グリーンサラダとカラスミ Green salad and dried mullet roe	¥900
季節野菜のバーニャカウダ Bagnacauda	¥1,280

温菜 Hot appetizer

本日のアヒージョ ¥980
Today's Ajillo

季節野菜の蒸し煮 トリュフバターソース ¥1,500
Steamed seasonal vegetables Truffle butter sauce

自家製濃厚ブイヤベース ¥1,800
homemade Rich bouillabaisse

・バケット 1p ¥150 ・スライス 5p ¥200
Baquette Slice

メインディッシュ Main dish

当店の肉は一頭買いの山形牛A5ランクのみを使用しています

山形牛サーロインステーキ 140g ¥3,200
Yamagata beef sirloin steak

本日の厳選部位のステーキ 120g~140g ASK
Today's beef st. 部位によりグラムが違います。スタッフにお声がけください

山形牛テールの煮込み、赤ワインシチュー仕立て ¥1,900
Yamagata beef tail red wine stew

本日の鮮魚料理 ¥1,800
Today's fish dish

チーズ Cheese

・ソムリエチョイスおまかせチーズプレート
Cheese assortment plat

3種 ¥1,800
3kinds

5種 ¥3,000
5kinds

7種 ¥4,200
7kinds

イタリア産 ハチミツ ¥200
Honey

デザート Desert

抹茶とホワイトチョコレートのガトーショコラ ¥600
Gateau chocolat

フォンダンショコラ ¥700
Fondant Chocolat

和三盆と小豆の抹茶フィナンシェ ¥780
Financier

アイスクリーム ¥480
ice cream
(バニラ ピスタチオ キャラメル)