



サフォークのロースト 二色ソース..... ¥1280
(税込¥1344)
 士別産の高級ラムを、じっくりローストしました。
 トマトとタブナード、2種のソースでどうぞ。

新鮮素材を存分に使用した
 自慢の料理をご用意しました。



**生たこのカルパッチョ
 ジェノベーゼマヨネーズ** .. ¥560
(税込¥588)
 いつものカルパッチョと一味変えて
 春らしくさわやかな彩りに仕上げました。



**合鴨スモークのシーザーサラダ
 温玉のせ**..... ¥630
(税込¥662)
 定番のシーザーサラダに、合鴨をトッピング
 しました。温玉をくずしてお召し上がりください！



小海老と若鶏のピッツァ ¥850
(税込¥893)
 照り焼きチキンとトマトソースの意外な組み合わせが、
 けっこう合うんです。



リコッタチーズのコロッケ
 ¥530
(税込¥557)
 自家製のリコッタチーズを使いました。
 トマトソースで洋風なコロッケです。



**ソフトシェルクラブと空豆の
 フリット** ¥690
(税込¥725)
 お酒のつまみにぴったりの、春の食材を
 使用したフリットです。マジックソルトでどうぞ！



**三元豚と空豆のグリル
 ケッパーソース**..... ¥790
(税込¥830)
 柔らかくグリルした三元豚を、
 ケッパーソースでちょっぴりスパイシーに仕上げました。



**ロールキャベツの
 トマトチーズ焼き** ¥630
(税込¥662)
 優しく懐かしい味の
 ロールキャベツです。



**タラの芽とベーコンの
 カルボナーラ** ¥950
(税込¥998)
 人気のカルボナーラと春の味覚の
 コラボレーション！



**自家製ミートソースと
 茄子のパスタ** ¥850
(税込¥893)
 タリアテッレに自家製のミートソースを
 絡めました。茄子との相性に言葉はいりません！



白身魚と春野菜のスープ仕立て
 ¥590
(税込¥620)
 スープの旨味が染み込んだ白身を
 春野菜と一緒に楽しみなさい。



苺レアチーズのシュークリーム
 ¥550
(税込¥578)
 女子が大好きな、
 定番のデザート！