

APPETIZER

前菜



国産野菜のピクルス 480

かつおだしの旨味と風味が効いた優しいピクルス。



**サラミ&
ボロニアソーセージ** 480

ワインやカクテルにも合うまろやかな味わいのものを
チョイス！



**豚タンのカルパッチョ
～ネギソース～** 680

じっくり低温で仕上げた豚タンにネギ塩ソースが
抜群の相性！



砂肝のコンフィ 580

数種のハーブとともに長時間煮込みました



スペイン産オリーブ3種 580

グリーンオリーブ・ブラックオリーブ・ジャイアント
オリーブ



北海道産生ハム 580

しっとりとした食感で、肉本来の旨味が感じられます。



鶏レバーのグラッセ 680

梅酒の甘味と風味で仕上げた鶏レバーの甘い煮込み。



**自家製
仔羊ミートのナチョス** 780

自家製ラムミートをピリ辛な味付けに。お酒がススム！



**ガーリック
アンチョビキャベツ** 580

定番の一品。アツアツのスキレットでご提供！



枝豆ハーブソルト 480

5種のハーブと塩をブレンドした自家製ソルトどうぞ！



牛ハチノスのマリネ 580

牛の第2の胃(ハチノス)をアンチョビやレモンなどでマリネ
しました。仕上げに振りかけるゴルゴンゾーラがアクセント



**牛すじと
紅芯大根の煮込み** 580

国産牛の牛すじと甘〜い紅芯大根の洋風牛すじ煮込み。

※表記価格は、税抜価格です。 ※お通し代として、お一人様 300円を頂戴いたします。