

MEAT

お肉

蝦夷鹿肉の
シアステーキ
(150g) 1780



鹿肉の中でも細かな繊維質で柔らかい内モモ肉を使用。

PIZZA

ピザ

マルゲリータ 880
ビスマルクピザ 980
クアトロフォルマッジ 980



ラムミートピザ 1080

自家製ラムミートソースの旨味がお口いっぱい広がります。



京鴨肉のグリル (150g) 1380

柔らかくて深みのある京鴨の味をシンプルなグリルでお楽しみください。



ザブトンのローストビーフ 880

希少部位のザブトン(特上肩ロース)を使用したローストビーフ。



PASTA&RICE

パスタ&ライス

仔羊ミートのボロネーゼ 1280

スパイスやハーブでラム肉の旨味だけをたっぷり引き出した自慢のボロネーゼ。



牛コラーゲン煮込み 780

ゼラチン質たっぷりの牛アキレス腱のみを使用。プルプルトロトロの食感とトマトの程よい甘味と酸味がマッチして美味。



鶏せせりときのこの
ガーリックバターソテー 780

みんな大好き！ガーリックのパンチとバターのココのバランスが絶妙。



蝦夷鹿カレー 1280

優しい甘みが特徴の蝦夷鹿を使った贅沢カレー！



京鴨肉と
舞茸の炊き込みご飯 980

鴨と舞茸の旨みを活かした、ちょっと洋風な炊き込みご飯。

※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。