

## Course

3,500円・5,500円・7,000円コース ※事前予約制※

---

## Nibbles

ミックスナッツ	350円
ペペロン枝豆 <small>枝豆をペペロンソースであえました</small>	450円
オリーブの盛り合わせ	350円
いぶりがっこ（燻した漬物）とクリームチーズ <small>秋田県名物の漬物クリームチーズと共に召し上がり下さい</small>	550円
彩り野菜のピクルス	550円
ポテトフライ <small>スイートチリソース・サワークリームと共に召し上り下さい</small>	550円
アンチョビキャベツ	450円
じゃがいものクロケッタ <small>モルタデラハムを中に入れたじゃがいもコロッケ</small>	550円
ガーリックトースト or バゲット	350円
生チョコレート	550円

# Appetizer

前菜5品盛り合わせ	1,650円
<small>*内容は日によって変わります*</small>	ハーフ 900円
生ハム・サラミの盛り合わせ	1,400円 ハーフ 1000
チーズの盛り合わせ	1,300円
<small>*内容は日によって変わります*</small>	
本日の鮮魚のカルパッチョ	850円
キッシュ	750円
<small>チーズをふんだんに使った濃厚なキッシュ</small>	
若鶏の砂肝とハツのガーリックソテー	800円
海老とマッシュルームのアヒージョ	900円
牡蠣のスマーク	750円
<small>湯通しして下味をつけ、軽く燻した牡蠣のオリーブオイル漬け</small>	
ナッツを入れたお肉のパテ	750円
<small>くるみを散りばめて焼きあげた豚肉のパテ</small>	
自家製ソーセージ	900円
<small>スパイスを混ぜ込んだ豚ミンチで作るソーセージ</small>	
a tempo風 和牛もつの煮込み	850円
<small>じっくり炒めて甘味を引き出した玉葱とハチノス、赤センマイ、小腸を鶏ガラでとったダシで煮込みました お好みでバルメザンチーズをかけてお召し上り下さい</small>	

## ♪おすすめ♪

タルトフランベ (フランス アルザス地方のピッツァ)	1,350円
<small>パイ生地にフレッシュチーズをのせて焼きあげる、フランス版のピッツァ</small>	
◆玉ねぎベーコン	
◆アンチョビオリーブサラダ	
◆ポロネーゼ	の3種類よりお選びください

# Vegetables

## オーダーメイドサラダ

食材(お野菜)・調理法・味付けをお選び下さい

お野菜3種 800円  
1種プラス毎に 200円

### お野菜

木の子      かぼちゃ      キャベツ      トマト      アボカド  
ナス      ブロッコリー      ズッキーニ      ホウレン草      アスパラ

### 調理法

フレッシュ(切る)  
茹でる  
蒸す  
焼く

### 味付け

シンプルに塩、胡椒、オリーブオイル  
ガーリックソテー  
フレンチドレッシング  
青森にんにく、アンチョビ、生クリームで作ったバーニャカウダソース

## シンプルなグリーンサラダ

750円

## 生ハムのシーザーサラダ

バルマ産生ハムをつかったサラダ

1100円

## 魚介のサラダ

帆立・海老・イカをつかったサラダ ビネガードレッシングでお召し上がり下さい

1,200円

## たっぷり野菜のグラタン

たっぷり野菜をベシャメルとモッツァレラで合わせたヘルシーなイタリアングラタン

1000円

# Pasta

**若鶏のラグーとほうれん草のトマトパスタ** 1,450円  
若鶏をやわらかく煮込み、ほうれん草を使ったトマトパスタ

**秋刀魚と大葉のアラビアータ** 1,450円  
秋刀魚と大葉で作るビリ辛のトマトパスタ

**渡り蟹のトマトクリームパスタ** 1,500円  
焼いて煮込んだ渡り蟹の濃厚なソースで仕上げたパスタに殻ごと食べられるソフトシェルクラブを添えて

**ウニのクリームパスタ** 1,800円  
ウニを使ったクリームパスタ

**サツマイモと生ハムのクリームパスタ** 1,500円  
サツマイモと生ハムで作るクリームパスタ

**チーズと黒コショウのパスタ ハムエッグのせ** 1,450円

**色々なキノコのペペロンチーノ** 1,450円  
数種類のキノコをふんだんに使ったペペロンチーノ

**海老とカラスミのオイルパスタ** 1,450円  
海老とカラスミで作るオイルパスタ

**\*パスタはグルテンフリーの麺に変更も可能です。** +200円  
黄えんどう豆100%使用。1食で1日に摂りたい食物繊維の1/2以上、タンパク質はごはんの3倍、糖質はいつもの主食より30%off。しかも底GI食品です。

## Main Dish

<b>天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚のアクアパッツァ仕立て</b>	2,000円
天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚をソテーしてトマト・オリーブを使ってアクアパッツァ風に仕上げました	
<b>ハンガリー産鴨胸肉のロースト 柑橘のソース</b>	2,000円
鴨胸肉をローストし、柑橘を使ったソースと一緒に召し上がり下さい	
<b>糸島産豚肩ロースのカチャトーラ</b>	2,000円
豚肩ロースをソテーし、白ワインと生クリームで軽く煮込みました	
<b>糸島産豚ヒレ肉のカツレツ</b>	2,000円
豚ヒレ肉を薄く伸ばし、パン粉をつけてカツレツにしました	
<b>オースト産仔羊のロースト グリーンマスタードとマルサラソース</b>	2,000円
仔羊をローストして表面にグリーンマスタードをぬり甘いマルサラソースで仕上げました	
<b>和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み</b>	2,200円
赤ワイン、ホルト酒、ブランデーでマリネした和牛ホホ肉を5時間かけてじっくり煮込みました	
<b>鹿児島県産和牛モモ肉のステーキ</b>	2,200円
和牛モモ肉をシンプルにステーキにしました	
<b>*鶏・豚・羊・牛はシンプルに塩コショウのみでお作りする事が可能です※</b>	
スタッフにご確認ください	

## Rice&Soup

<b>ホワイトカレー *魚介 or 国産鶏*</b>	1,200円
玉葱、スパイス、牛乳、生クリームで作った白いカレーを黄色いターメリックライスでお召し上がり	
	大盛 +200円 魚介 +400円
<b>オムライス</b>	1,400円
ケチャップを使わず、和牛ホホ肉と木の子を混ぜ込んだバターライスを卵で包んだオムライス 自家製デミグラスソースと共に召し上がり下さい	
<b>おでん風ポトフ</b>	1,350円
鰹節と昆布でとったダシと鶏ガラでとったダシをあわせてお醤油で味を整えたスープで 湯で玉子、お野菜、ソーセージなどを煮込みました *残ったスープを使って雑炊をお作り出来ます*	
	雑炊 +250円
<b>本日のポタージュ</b>	500円

# Dessert

<b>アフォガード</b>	550円
<small>自家製バニラアイスにエスプレッソをかけて</small>	
<b>洋梨のタルト</b>	650円
<b>レモン風味のチーズケーキ</b>	650円
<b>林檎と紅茶のパウンドケーキ</b>	650円
<b>カタラーナ</b>	650円
<small>濃厚な舌ざわりのプリン</small>	
<b>フランボワーズのクラフティ</b>	650円
<small>フランボワーズとカスタードを一緒に焼き上げたお菓子</small>	
<b>抹茶のフォンダンショコラ</b>	750円
<small>濃厚な抹茶の生地抹茶のソースをとじこめました</small>	

表示価格は税込価格です