

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 450円
枝豆をペペロンソースであえました

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 550円
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

彩り野菜のピクルス 550円

ポテトフライ 550円
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

アンチョビキャベツ 450円

じゃがいものクロケッタ 550円
モルタデラハムを中に入れたじゃがいもコロッケ

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円
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>	
色々な貝の香草バターソテー	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

ナスとモッツァレラチーズのトマトパスタ ナスとモッツァレラチーズを使ったトマトパスタ	1,450円
マグロのホホ肉のラグー フレッシュトマトのパスタ マグロのホホ肉をハーブでやわらかく煮込みフレッシュトマトで作るパスタ	1,450円
渡り蟹のトマトクリームパスタ 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	1,500円
ウニのクリームパスタ ウニを使ったクリームパスタ	1,800円
帆立とトウモロコシのクリームパスタ 帆立とトウモロコシで作るクリームパスタ	1,500円
チーズと黒コショウのパスタ ハムエッグのせ	1,450円
鮎とししとうのオイルパスタ コンフィにした鮎とししとうで作るオイルパスタ	1,450円
サルシッチャと夏野菜のペペロンチーノ 味付けしたミンチと夏野菜で作るペペロンチーノ	1,450円
*パスタはグルテンフリーの麺に変更も可能です。 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。	+200円

Main Dish

天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚のアクアパッツァ仕立て	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	
国産鶏モモ肉のファルシー バルサミコソース	2,000円
鶏モモ肉の中に細かく刻んだ野菜とミンチを詰めて焼き上げました	
糸島産豚ヒレ肉のサルティンボッカ ケッカソース	2,000円
豚ヒレとチーズを生ハムで巻いてソテーしました。フレッシュトマトのソースと一緒に召し上がり下さい	
糸島産豚ロースのグリル レモンバターソース	2,000円
豚ロースをグリルし、レモンとバターを使ったソースでお召し上がり下さい	
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	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	
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	2,200円
赤ワイン、ポルト酒、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	
牛ハラミのステーキ ジャポネソース	2,200円
牛ハラミをシンプルにステーキにし、和風のソースと一緒に召し上がり下さい	
*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※	
スタッフにご確認ください	

Rice&Soup

ホワイトカレー *魚介 or 国産鶏*	1,200円
玉葱、スパイス、牛乳、生クリームで作った白いル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
オムライス	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供にお召し上がり下さい	
おでん風ポトフ	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*	
本日のポタージュ	500円

Dessert

アフォガード	550円
<hr/> 自家製バニラアイスにエスプレッソをかけて	
オレンジのタルト	650円
<hr/>	
レモン風味のチーズケーキ	650円
<hr/>	
カッサータ	650円
<hr/> ドライフルーツ、ナッツ、リコッタチーズで作るアイスクーキ	
カタラーナ	650円
<hr/> 濃厚な舌ざわりのプリン	
マンゴームース マチェドニア仕立て	650円
<hr/> イタリア風のフルーツボンチ	
抹茶のフォンダンショコラ	750円
<hr/> 濃厚な抹茶の生地抹茶のソースをとじこめました	

表示価格は税込価格です