

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 <small>*内容は日によって変わります*</small>	1,650円 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 <small>*内容は日によって変わります*</small>	1,300円
本日の鮮魚のカルパッチョ	850円
キッシュ <small>チーズをふんだんに使った濃厚なキッシュ</small>	750円
炙り豚タンとスカモルチーズのサラダ仕立て <small>薄くスライスした豚タンを炙り焼いたチーズをのせてサラダ仕立てにしました</small>	900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 <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>	750円
ナッツを入れたお肉のパテ <small>くるみを散りばめて焼きあげた豚肉のパテ</small>	750円
自家製ソーセージ <small>スパイスを混ぜ込んだ豚ミンチで作るソーセージ</small>	900円
a tempo風 和牛もつの煮込み <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>	850円
♪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) <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 ◆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</small>	1,350円

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

帆立とアスパラガスのアラビアータ	1,450円
<small>帆立とアスパラガスを使ったピリ辛のトマトパスタ</small>	
生ハムと筍のトマトパスタ リコッタチーズのせ	1,450円
<small>生ハムと筍を使ったトマトパスタ</small>	
渡り蟹のトマトクリームパスタ	1,500円
<small>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</small>	
ウニのクリームパスタ	1,600円
<small>ウニを使ったクリームパスタ</small>	
甘海老とフレッシュトマトのクリームパスタ	1,500円
<small>甘海老とフレッシュトマトを使ったクリームパスタ</small>	
チーズと黒コショウのパスタ ハムエッグのせ	1,450円
北海タコと菜の花のオイルパスタ	1,450円
<small>北海タコと菜の花を使ったオイルパスタ</small>	
鶏せせりと春キャベツのペペロンチーノ	1,450円
<small>鶏せせりと春キャベツを使ったペペロンチーノ</small>	
*パスタはグルテンフリーの麺に変更も可能です。	+200円
<small>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。</small>	

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	
ハンガリー産鴨胸肉の瞬間燻製 ラビゴットソース	2,000円
鴨の胸肉をローストし軽く燻製しました。ハーブと卵を使ったソースと一緒に召し上がり下さい	
糸島産豚バラ肉のアグロドルチェ	2,000円
豚バラ肉をやわらかくなるまで煮込みました。玉葱とバルサミコ酢を使ったソースでお召し上がり下さい	
国産豚肩ロースのピッツァイオーラ	2,000円
豚肩ロースをソテーしトマトソースとモッツァレラチーズをのせオーブンで仕上げました	
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、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	
沖縄県産経産牛ラムイチのステーキ スパイシーソース	2,200円
経産牛のモモ肉をシンプルにステーキにしました	
*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 大盛 +200円 魚介 +400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	
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併にお召し上がり下さい	
おでん風ポトフ	1,350円 雑炊 +250円
鰾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	
ブルーベリーのタルト	650円
<hr/>	
レモン風味のチーズケーキ	650円
<hr/>	
洋風苺大福	650円
<hr/> 苺大福を洋風アレンジしました	
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ポンチ	
抹茶のフォンダンショコラ	750円
<hr/> 濃厚な抹茶の生地に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