

酒のお供

きのこの丘 (しいたけサブレ)	1500
富小路やま岸謹製 カラスミ	2400
アオリイカ×唐墨 珍味	2000
ドライトマトオイル漬け	900
ドライフルーツ	900
ミックスナッツ	900
チョコレートアソート	1500
バエリ キャビア	15000

愛知県 加藤農園 極めトマト	1200
岐阜県産 もぎたて椎茸 炭火	1600
極めトマト カプレーゼ	1500
佐賀県産ホワイトアスパラ×ミモレットチーズ	1600
ホタテ貝 シェフセレクト 春野菜 サラダ	1500
フォアグラのテリーヌ×九条ネギのぬた	1900
パテドカンパーニュ	2100
自家製ソーセージ	3000

生ハム

パルマ産 24ヶ月熟成 プロシュート	2100
クラテッロ	3200

フロマージュ

ソムリエセレクトチーズ	1種 700~
-------------	---------

※表示料金は消費税込みの価格となっております。
別途サービス料 10%を加算させていただきます。

スープ

スープドポワソン	1800
お野菜とベーコンを食べるスープ	1800
蛤、筍、やま岸出汁	2400

メイン

旬の魚 その日の style で	3500~
京都もち豚のコンフィ	2800
黒毛和牛の煮込み	3600
本日の特選和牛ステーキ 100g~ 炭 or ステーキ	7700~

パスタ

ローマ風カルボナーラ	2100
ブルーチーズベンネ	2400
黒毛和牛 ボロネーゼ	2700

お食事

キーマカレー	2000
特製オムライス	2000
筍ご飯花山椒	2800
小豆島産 キャビア素麺	2400
アワビと筍のにゅう麺	3000

デザート

自家製アイスクリーム	600
余韻パフェ いちご	1800
余韻パフェ 大人ショコラ	2000
Chef お任せ デザート	2400
小菓子	1500