

Special Recommended!!

表参道で作られる濃厚チーズのカプレーゼ ￥2,300

<軽食・サラダ>

ミックスナッツ	600 yen	シャルキュトリー盛り合わせ	2,300 yen
リエット	スパイシーチキン	バケット (2ケ)	200 yen
	鶏レバー	にんじんとカベルネソーヴィニヨンのマリネ	600 yen
	各 800 yen		
	スモークサーモン		
チーズの盛り合わせ	2,100 yen	季節のフルーツの盛り合わせ	2,000 yen
オリーブ (ラ・ロッカ社)	600 yen	広島県梶谷農園のハーブサラダ	1,300 yen
糠漬け	600 yen	バーニャカウダー	1,800 yen
イベリコ豚 生ハム切り落とし	2100 yen	キャビア オシェトラ	6,800 yen
(ホセリート・ベジョータ 48 カ月)			

<ジョージア料理>

ハチャプリ (チーズたっぷりのパン)	1,300 yen
ハルチョー (牛肉のトマト煮込み)	1,500 yen
シュクメルリ (鶏肉のにんにくクリーム煮)	1,300 yen

※ジョージア料理はクルミ、パクチーを多用します。
苦手な方はお申し付けください

<温菜・メイン>

ガーリックポテト	700 yen
本日の揚げ物盛り合わせ	1,800 yen
蝦夷鹿のソーセージ (2本)	1,500 yen
黒毛和牛 100% のハンバーグ	2,000 yen
北海道産鴨コンフィ	2,300 yen

※お時間30分かかります。

<お食事>

和牛のボロネーゼ・ペンネ	1,600 yen
アラビータ・パスタ	1,600 yen
本日のピザ	1,400 yen
チーズグラタン	1,600 yen
スパイスカレー	2,000 yen

<デザート>

ペドロヒメネス風味の生チョコ	900 yen
Branche Chocolate チョコケーキ	900 yen

※ ケーキはテイクアウトも可能です。