

Special Recommended!!

丸ごとトマトのシュープリーズ	¥ 7 0 0
瞬間スモークじゃがりこ	¥ 6 0 0
ちょこっとチーズ	¥ 9 0 0

ざくざり人参ラペ・すっぱー	600 yen
自家製パテ・ド・カンパーニュ	1500 yen
ミックスナッツ	800 yen
レバーのリエット	
スモークサーモンのリエット 各	800 yen
チーズの盛り合わせ	2,500 yen
イタリア産オリーブ	900 yen
自家製糠漬け	800 yen
グランレゼルヴ・生ハム	2000 yen
フランス産	

<軽食・サラダ>

砂肝コンフィ	1,000 yen
シャルキュトリー盛り合わせ	2,500 yen
バケット (2ケ)	200 yen
チーズぷりぷり水餃子	900 yen
季節のフルーツの盛り合わせ	2,800 yen
広島県梶谷農園のハーブサラダ	1,500 yen
バーニャ・カウダー	1,800 yen
キャビア オシェトラ (15g)	9,800 yen
本日のコロッケ (2ケ)	900 yen

<ジョージア料理>

ハルチョー (牛肉のトマト煮込み)	1,500 yen
チュールチュヘラ (ジョージアのスニッカーズ)	900 yen

※ハルチョーはクルミ、パクチーを多用します。
苦手な方はご注意ください。

※お料理の目安は大体2人前です。

<温菜・メイン>

厚切りフライドポテト 900 yen

ジャンキー揚げ物盛り合わせ 1,800 yen

蝦夷鹿のソーセージ (2 本) 1,500 yen

アンガス牛のハンバーグ 2,000 yen

※玉ねぎドレッシング or デミグラス

北海道産鴨コンフィ 2,500 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 1,800 yen

※スパゲティーニでも対応できます。

アラビータ・パスタ 1,600 yen

本日のピザ 1,400 yen

スパイスカレー 2,500 yen

ハヤシライス 1800 yen

たこ焼き 6 玉 900 yen

<デザート>

ペドロヒメネスの生チョコ 900 yen

ニュージーランド名産ホーキーボーキー 600 yen

Branche Chocolate チョコケーキ 1,000 yen

※ ケーキはテイクアウトも可能です。

earth to  glass