

Amuse, Tapas ワインのおつまみ

まずはスターターに!小皿で提供するワインのおつまみです。悩んだら盛り合わせ!おまかせもOK!

1種500円 3種1300円 5種1900円 8種2800円

スペイン産生ハム "ハモンセラノ" (+300円)	オリーブとセミドライトマトの盛り合わせ
燻製キノコのマリネ	人参と大根のキャロットラペ オレンジ風味
桜エビと生のりのゼッポリーネ (揚げミニピッツァ)	ミックスナッツ
ヤングコーンの素揚げ アイオリマスタードソース	インカが目覚めのマッシュポテト カポッコロ添え
イタリアン鶏天 バルサミソース	メキシカンチョリソーとソーセージ (+200円)
トリッパのトマト煮込み	フライドポテト イギリス・マルドンの美味しいお塩で
本日のキッシュ	アサリの白ワイン蒸し
もっちりパスタサラダ ブロッコリーソース	モルタデッラハムとイベリコチョリソー
飛騨牛すじ肉の白ワイン煮込み	ワカサギのフリット

自家製
ヤマザキパン
2個 150円

Ajillo アヒージョ

小エビと燻製キノコのアヒージョ 590円



ホタルイカと長ネギのアヒージョ 790円



Salad サラダ


彩り野菜のバーニャカウダ	590円
菜園風サラダ お好きなドレッシングで (柚子こしょう・バルサミコ・ヴィネグレット)	590円
生ハムとキノコのサラダ バルサミコドレッシング	860円
春野菜の鉄鍋オムレツ	590円

Fromage ナチュラルチーズ

白カビタイプ	ブリ・ド・モー
ハードタイプ	ミモレット・エクストラ・ヴィエイユ / ペコリーノ・スタジオナート・コン・ペペ
青カビタイプ	ブルー・ド・メメー / ブルー・ド・ジェックス

おまかせ3種盛り合わせ 980円

Fini 締めの一ひとな

チョコレートのタルト 	490円
手作り生チョコ	390円
シャーベットとアイスクリーム	250円
カフェ・コレット (アマレット・ブランデー・カルーア) コーヒーにリキュールを入れたものです。	450円

Entrée 前菜



名物☆豆腐ムースのカプレーゼ
トマトコンソメのジュレと 660円



熟成パテ・ド・カンパーニュ 830円



やげん軟骨と豚足のテリーヌ
"フロマーージュ・ド・テット" 790円



漁港直送! 鮮魚のカルパッチョ

790円

フォアグラのカダイフ焼き



890円

スペイン風トマトディップのカナッペ



690円

Pasta & Risotto パスタ & リゾット



吉実園さんの烏骨鶏卵のカルボナーラ トリュフ風味

1200円

天使の海老とアサリのリングイーネ "ペスカトーレ・ビアンコ"

1250円

ボローニャ風ひき肉のラグーソース・ブカティーニ

980円

菜の花をからめたペンネ・ゴルゴンゾーラ

980円

春野菜たっぷり野菜だけのトマトソース・スパゲッティ

1100円

タケノコとパンチェッタ、パルミジャーノチーズのリゾット

1100円



しらすと春キャベツ、アンチョビのアーリオ・オーリオ・スパゲッティ



1100円

Plat メインディッシュ

メインディッシュは美味しくするため、低温でじっくり焼きます。25分程お時間をいただきます。

岐阜県産最上級品[5等級]



「飛騨牛」のステーキとフライドポテト

"ステーキ・フリット" 2480円

店長の故郷の地元コネクションを活かして格安に仕入れた
日本最高峰の牛肉をじっくり時間をかけてロゼに仕上げます。



骨付き仔羊肉のバジルパン粉焼き

1500円

カナダ産 黒豚ロースのグリル



1200円

コンフィにした鴨もも肉のフリット



1200円

長崎県 産地直送 鮮魚のポワレ 桜エビのパン粉焼き



1100円



←マークのついているメニューはお店のおすすめ料理です。



←マークは本日のお料理です。