

## 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 450円  
枝豆をペペロンソースであえました

---

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 550円  
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

---

彩り野菜のピクルス 550円

---

ポテトフライ 550円  
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

---

アンチョビキャベツ 450円

---

じゃがいものクロケッタ 550円  
モルタデラハムを中に入れたじゃがいもコロッケ

---

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	1,650円
<small>*内容は日によって変わります*</small>	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	1,300円
<small>*内容は日によって変わります*</small>	
本日の鮮魚のカルパッチョ	850円
キッシュ	750円
<small>チーズをふんだんに使った濃厚なキッシュ</small>	
帆立の香草バターソテー	900円
海老とマッシュルームのアヒージョ	900円
牡蠣のスモーク	750円
<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>	
ナッツを入れたお肉のパテ	750円
<small>くるみを散りばめて焼きあげた豚肉のパテ</small>	
自家製ソーセージ	900円
<small>スパイスを混ぜ込んだ豚ミンチで作るソーセージ</small>	
a tempo風 和牛もつの煮込み	850円
<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>	
♪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)	1,350円
<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</small>	
◆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

# 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パーニャカウダソース

## シンプルなグリーンサラダ

胡麻ドレッシング、フレンチドレッシングをお好みでかけてお召し上がり下さい

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

<b>北海タコのラグーアラビアータ</b>	1,450円
<hr/> 北海タコをミンチにし香味野菜と一緒に煮込んで作るピリ辛のトマトパスタ	
<b>フレッシュトマトとモッツァレラチーズのトマトパスタ</b>	1,450円
<hr/> フレッシュトマトとモッツレラチーズを使ったトマトパスタ	
<b>渡り蟹のトマトクリームパスタ</b>	1,500円
<hr/> 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	
<b>ウニのクリームパスタ</b>	1,600円
<hr/> ウニを使ったクリームパスタ	
<b>アスパラガスと生ハムのクリームパスタ</b>	1,450円
<hr/> アスパラガスと生ハムを使ったクリームパスタ	
<b>チーズと黒コショウのパスタ ハムエッグのせ</b>	1,450円
<hr/> i	
<b>牡蠣とカラスミのオイルパスタ</b>	1,450円
<hr/> 牡蠣とカラスミを使ったオイルパスタ	
<b>竹の子とミンチのペペロンチーノ</b>	1,400円
<hr/> 竹の子、キノコ、豚ミンチを使ったペペロンチーノ	

**\*お好みのパスタお作り致します\*** スタッフにご確認ください

## Main Dish

<b>天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚のアクアパッツァ仕立て</b>	1,900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	
<b>ハンガリー産鴨胸肉のロースト オレンジソース</b>	1,900円
鴨の胸肉をローストしました。オレンジソースと一緒に召し上がり下さい	
<b>糸島産豚肩ロースのグリル レモンバターソース</b>	1,900円
豚肩ロースをグリルしました。レモンバターソースと一緒に召し上がり下さい	
<b>国産豚ヒレ肉のクレピネット包み焼き</b>	1,900円
豚ヒレ肉と味つけしたミンチを網筋で包みじっくり火を入れました	
<b>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</b>	1,900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	
<b>和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み</b>	2,100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	
<b>ニュージーランド産牛サーロインのタリアータ</b>	2,100円
牛サーロインをシンプルにステーキにしました	
<b>*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※</b>	
	スタッフにご確認ください

## Rice&Soup

<b>ホワイトカレー *魚介 or 国産鶏*</b>	1,200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	
	大盛 +200円 魚介 +400円
<b>オムライス</b>	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	
<b>おでん風ポトフ</b>	1,350円
鰹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*	
	雑炊 +250円
<b>本日のポタージュ</b>	500円

## Dessert

アフォガード	550円
<small>自家製バニラアイスにエスプレッソをかけて</small>	
苺のタルト	650円
レモン風味のチーズケーキ	650円
オレンジと紅茶のパウンドケーキ	650円
カタラーナ	650円
<small>濃厚な舌ざわりのプリン</small>	
フランボワーズのムース	650円
抹茶のフォンダンショコラ	750円
<small>濃厚な抹茶の生地抹茶のソースをとじこめました</small>	

表示価格は税込価格です

※別紙でお食事等のテイクアウトメニューがございます