

APPETIZER

Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ		1400
Yamagata Pork Rillettes 認定山形豚のリエット		800
Basque Pork Salami & Chorizo Made by Pierre oteiza ピエール・オテイザのバスク豚サラミ&チョリソー		1600
Hasegawa Farm's Mushuroom Ajillo 長谷川農園のマッシュルームアヒージョ		1200
Today's 3 Kinds of Cheese 本日のフロマージュ3種		1600~
Bagna Cauda, Uni Cream Sauce バーニャカウダ 雲丹のクリームソース		1800
House Made Stewed Tripe ワイン亭のもつ煮込み		900
Roasted Triple Pepper Chicken おつまみトリプルペッパーチキンのロースト	half	900
	full	1600
Baguette 4pieces バゲット 4p		400

SALAD

Seasonal Vegetable Farm salada 季節野菜の農園サラダ	half	1200
	full	2200
Hasegawa Farm's Fresh Mushroom salad 長谷川農園の生マッシュルームサラダ		1200
Griilled Vegetable Pot-au-Feu トリュフ香るグリル野菜のポトフ仕立て		1600

The cover charge is 600yen Per person
席料としてお一人様600円を頂戴しております。

FRIED

French Fries フレンチフライ アンチョビマヨネーズ	800
Crab Cream Croquette Bisque Sauce カニクリームコロッケ ビスクソース	1600

PASTA

Duck and Charred Leek.Spaghetti 鴨のまぜそば 焦がしネギのピューレ	1600
Blue Cheese Creem ,Pennei ブルーチーズのクリームペンネ	1800
Foie Gras Risottoi with Truffle Aroma フォアグラのリゾット トリュフの香り	3600

MAIN

Roasted Yamagata Pork,Shasseur Sauce 認定山形豚のロースト シャスールソース	3200
Roasted Lamb Chop,Roquefort Sauce 骨付き仔羊のロースト ロックフォールソース	4400
Roasted Ohmi Duck Breast,Calvados Sauce 近江鴨のロースト カルバドスソース	3900
Red Wine Beef Stew 牛頬肉の赤ワイン煮 ブフ・ブルギニヨン	4000

DESSERT

Creme Brulee Bourbon Flavour クレームブリュレ バッファロートレース風味	1000
Today's Dessert 本日のデザート	Ask
Today' Ice Cream 本日のアイスクリーム	Ask

SNACKS

La Rocca Olives ラロッカのオリーブ	700
ソーテルヌのレーズンチョコ Raisin Chokolade,Suternes	600
Mixed Nuts ミックスナッツ	700