

## Appetizer

---

“せとか” とりコッタチーズのカプレーゼ 生ハム添え <i>Caprese of Ricotta cheese and Fresh citrus "SETOKA" with Prosciutto</i>	¥1,860
ケールのサラダ 砂肝のコンフィ、フライドオニオン <i>Kale, Gizzards, Fried Onion Salad</i>	¥1,430
鶏レバームースのブリュレ仕立て 自家製ブリオッシュと <i>Chicken liver brulee with Homemade brioche</i>	¥1,540
岩手産 短角牛のカルパッチョ <i>Carpaccio of "Tankaku Beef"</i>	¥1,980
フランス産ホワイトアスパラガスのソテー オランダーズソース (2本) <i>Sauteed French white asparagus with Hollandaise sauce</i>	¥2,860
トリュフ香る ジャがいものガレット 半熟玉子をのせて <i>Galette of Potato with a smell of truffle , served with soft-boiled egg , red wine sauce</i>	¥1,650
アジアカエビのカダイフ巻きフリット 卵とハーブのソース <i>Fried "ASHIAKAEBI" shrimp rolled up in Kadaif, Egg and Harb sauce</i>	¥2,200
牡蠣のスマーク ちぢみほうれん草とベーコンのソテー レモンクリーム <i>Smoked oyster with sauted shrinking spanach and bacon, lemon cream sauce</i>	¥2,300
ソーセージ職人 村上さんのブーダンノワール <i>Boudin Noir Made by "HAYARI"</i>	¥2,420
生ハム & ドライソーセージ <i>Uncured Ham and dried Sausage</i>	¥1,860

## Caviar

---

キャビア オシエトラ ( 18g ) ラトビア産 <i>Caviar of Oscietra "Heritage"</i>	¥9,400
キャビア スターレット ( 18g ) ラトビア産 <i>Caviar of Sterlet</i>	¥12,500

## Main

《30分程お時間を頂きます》

---

帆立とキャベツのパイ包み焼き トリュフ風味 (2個) <i>Truffle flavoured scallops and cabbage in Baked Pie Wrap</i>	¥4,200
美桜鶏(みおうどり)フィレ肉のロースト マッシュルームと鶏のジュレ <i>Roasted Chicken breast with mushroom and chicken soup stock sauce</i>	¥2,640
仔羊ロースのロティ ジュ・ダ・ニョー <i>Rosted Lamb loin , Lamb stock sauce.</i>	¥2,860
岩手県産 “短角和牛” イチボのポワレ ボルドレーズソース <i>Poeler of "TANKAKU-WAGYU" beef with bordelaise sauce</i>	¥3,800

## Sandwich

---

自家製ロースハムのクロックムッシュ <i>Croque Monsieur of homemade Loin Ham</i>	¥1,870
--	--------

## Dessert

---

焼きたてフォンダンショコラ バニラアイス添え <i>Chocolate Fondant with Vanilla Ice cream</i>	¥1,350
カットフルーツ <i>Assorted Fresh Fruits</i>	¥1,980
チョコレート盛り合わせ <i>Assorted Chocolate</i>	¥1,780

## Bar Food

---

チーズの盛り合わせ <i>Assorted Cheeses</i>	¥2,100
野菜スティック バーニャカウダソース <i>Vegetable Sticks with Anchovy Sauce</i>	¥1,850
ドライフルーツ <i>Dried Fruits</i>	¥980
オリーブ/ミックスナッツ/セミドライトマト/自家製ミックスピクルス	¥780