

# à la carte アラカルト

We will prepare for the number of people in one group. 1グループの人数分ご用意させていただきます

## Entrée 前菜

前菜3種盛り合わせ Assorted 3 kinds appetizer	1,870
自家製スモークサーモンとアボカドのセビーチェ Ceviche of smoked salmon with avocado	880
ホタルイカとウドのガーリックバターソテー、ブルゴーニュ風 Sautéed Firefly squid with garlic butter	880
殻ごと食べられるエビのフリット、ラヴィゴットソース Soft-shell shrimp frit	1,210
フランス産仔羊スペアリブのコンフィ、燻製パプリカの香り French lamb sparerib confit	1,210
フランス産ホワイトアスパラと自家製ツナのソテー Sautéed french white asparagus with tuna	1,480

## Légume お野菜

南信州、大島農園から届く有機栽培野菜のソテー、チーズソース Sautéed organic vegetables from "Ohshima farm"	1,320
南信州、大島農園から届く有機栽培野菜のパフェ Parfait of organic vegetables from "Ohshima farm"	1,320

## Plat メイン

本日のお魚のソテー Sautéed today's fish	1,320
スペイン産ガリシア豚のファーメントソテー 100g Sautéed spanish pork prepared in japanese style	1,320
骨付き仔羊の炭火焼き Charcoal-grilled Lamb	1,870
南信州産 天然本州鹿の炭火焼き 100g Charcoal-grilled wild deer	1,980
フランス産仔牛のバベットステーキ or カツレツ 100g French veal bavette (steak or cutlet)	1,980
ハンガリー産鴨ムネ肉のカツレツ、バルサ味噌ソース Duck cutlet	1,980

## Riz sauvage 古代米のリゾット

自家製ツナとスクランブルエッグをのせたトマトソース Tomato sauce wilde risotto with homemade tuna and scrambled eggs	990
与論島産 黒毛和牛のラグーソース "Yoron island japanese urogewagyū" beef ragoût sauce wilde risotto	990
生ハム、ブルーチーズソース Blue cheese sauce wilde rice risotto with prosciutto	1,210
駿河湾産、桜エビのトマトソース Sakura shrimp tomato sauce	1,320
生ウニのトマトクリームソース Tomate cream sauce wilde rice risotto with sea urchin	1,650
ロッシーニ風 (フォアグラとトリュフ) チーズソース Cheese sauce wilde rice risotto with foie gras and truffle	1,870

Dessert エクレアショコラ、いちごのアイス添え

990

## Plateau de fromages チーズ3種

1,100

Baguette フランス産バゲット (with butter or ev.oliveoil)

660

別途テーブルチャージ¥500を頂いております。価格は税込みとなっております  
We have a cover charge of 500yen as part of our system. This price includes tax