

- 本日の自由帳 -

オス×

モッツアレラチーズの
いちじくの白ワイン蒸し ^{1つめたいです} (1200)
(1320)

炙り鰯のバジルを使ったカリパッショ ¹⁵⁰⁰
(1650)

真鯛周のカリパッショ - 柿と胡桃と胡麻 - ¹⁶⁰⁰
(1760)

自家製ローストハム - トナートソース (1710) ¹²⁰⁰
(1320)

秋刀魚の丸ごとロースト ^{にんにく醤油} ²⁰⁰⁰
(2200)

シンプルに塩焼きでもOKです。 ¹⁸⁰⁰
(1980)

牛スネの赤ワイン煮 - 香味野菜ソース ²⁰⁰⁰
(2750)

デザートも!

別紙もあります。

軽いティラミスとマールのゼット

(ワイン原料のブランデーです。)

¹⁰⁰⁰
(1100)

Food お食事

- 馬刺し -
- Standard -
- 熊本産 - 長くお付き合いがある畜産農家さんより

ORIGINAL

肉なめろう仕立て
山椒醤油の風味

2200(2420)

馬刺しのお造り
シンプルにお刺身で。

2200(2420)

- 前菜 / おつまみ -
- Appetizer / Tapas -

STANDARD

- 梨とシャインマスカット -
マスカルポーネの白和え

1200(1320)

油揚げ燻製チーズ焼き 700(770)

STANDARD

野菜料理の盛り合わせ
人参のラペ / 紫キャベツのレモンマリネ
ごぼうのスパイシー仕立て等々

1200(1320)

居酒屋おふろの春巻き IP 400(440)
(さつまいも / 紅玉林檎 / チーズ)

低温調理の鶏レバー
フルーツジャム 800(880)

フレッシュマッシュルームと
ルッコラ、パルミジャーノサラダ

1100(1210)

しらすとポテトのオムレツ 800(880)
- 柚子胡椒マヨソース -

税込表記 -tax included-

- 一皿 - 途中でオーダー頂くとお時間がかかります。お早めをお願いします！
-Hot dishes-

秋野菜のソテー、伊産ポローニャハム 1100(1210)

サーモンのレアカツ - タルタルソース - 1800(1980)

鶏もも焼き - 九条ねぎポン酢 - 1200(1320)

海老と肉厚椎茸のアヒージョ - バター仕立て - 1800(1980)

鴨のロースト - 季節野菜添え - 2800(3080)

岩手県産 - 岩中豚 - 肩ロースの塊ステーキ 200g/2000
(2200)

- メル -
-Last dish-

STANDARD

大ぶり海老と九条ネギクリーム醤油パスタ 1800(1980)

ORIGINAL

ちりめんと塩昆布、梅干しの焼き飯 800(880)

ランチで人気のスパイスキーマカレー 900(990)

黒毛和牛ローストビーフ 1800(1980)
ガーリックバターライス

デザートメニュー別紙にてご案内いたします。

税込表記 -tax included-