

— 生のもの —

鹿児島 初カツオ香味野菜のミックス 1300

北海道 ^{“キングサーモン”} 鱈_{マス}之_ノ身_{スケ}力のカルパチョ 1800

千葉 真ゴロとろろい酒粕がけ 1200

熊本 馬刺 1800 カルパチョ₂位立 1800

馬刺₂位立 1600

旬のおおあめ

佐賀産 ホワイトアスパラのフリット
菜花の風味 1200

— の野菜 —

熊本新たけのこの若筍煮 1600

菜ニンニクと石少肝の炒め 700

カサレニンニクまんじゅうとりとほうあん¹²⁰⁰

ふきのとうと地鶏の春巻 2本 800

豆腐干糸とパクチの胡麻たれ
カンスー 780

トマトとモロヘニブラッキーのサラダ 1500

苺とリンゴと生ハム 白ネえ 850
スカルピーネの

野菜料理の盛り合せ

にんじんうば、紫キャベツのミソ 950

ニンニクサラダ、スパゲッティ

— 魚 —

4葉 金目鯛 ひと盛り焼 1800

カキの ^{サケ} 酒 ^イ 炒り 700

フカサモ 南蛮漬 600

— 肉 —

2~3人前 250g 3500前後

北海道 牛リブロースのグリル ^{山けしチーズ}

岩中豚のロースト ^{イワ チウ アタ} ^{はまのとう} ハッシュ 1800

エゾ鹿 ランプ肉のロースト 2500

冷製 真鴨の蒸し煮 800

鶏もも焼 たけのこ ^イ 炒め 900

ラム肉 の ^イ ト ^イ 煮 ^イ 込 ^イ の チーズ ^イ 焼 ^イ 1200
+1602
バゲット2枚

トリレバーの低温調理 650

— 寿 —

ぬきたらこ 650

削りパルミジャーノとナッツ 600

オリーブとモツァレラ 700

甘納豆バター 700

— 飯 —

しらすと塩昆布梅子の焼めし 650

にぎり飯 (梅. きくらげ. ちりめん) 300

赤だし 300 トライキマカレー 800

— パスタ —

行者にんにく パパロンチーノ 1800

ゴルゴンゾーラと生ハムのリグアトニ

— デザート — 2000

ほろ苳苳 フォリン 300

パニラアイス 400

フランス産甘口ワインをかすて +200