

下記よりお選びください

スープ

本日のポタージュスープ

又は

エゾ鹿のコンソメスープ

/+¥700 (¥770)

北海道白糠町から取り寄せる鹿肉から旨味と香りを抽出しました

メインディッシュメニュー

ハーフコースのお客様は本日のお魚料理又は

下記のお肉料理からお選びください

ニュージーランド産 仔羊のロースト

乳のみで育った、柔らかく味の濃い仔羊です

神奈川県産 湘南ポークオリーブプレミアムのポワレ

湘南ポーク専用飼料とオリーブを食べて育った地産地消ポーク

北海道^{しらぬか}白糠町 エゾ鹿のヒレ肉/+¥600 (¥660)

臭みはなく高たんぱく・低脂肪・鉄分豊富

達人が狩猟し、適切丁寧に処理された味わい深い鹿肉です

ブルゴーニュ産バルバリリー鴨胸肉のロースト

/+¥800 (¥880)

ロどけの良い脂身と柔らかな赤身 上品な鴨の香りが楽しめます

宮崎あか牛のサーロイン/+¥2300 (2530)

宮崎の情熱ある畜産家に育てられた熊本生まれの褐毛和牛です

赤身と脂肪の絶妙なバランス 噛むほどに広がる美味しさです