

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)

北海道新得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

HALF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

オーストラリア産 仔羊のロースト

適度にサジの入った旨味のある肩ロース 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です

青森県産 バルバリー鴨胸肉のロースト /＋¥400(¥440)

産まれも育ちも青森の鴨肉 しっかりとした旨味と噛むほどに広がる香り

A4 黒毛和牛バラ肉のシチュー

ポルト酒と赤ワインのソース /＋¥1000(¥1100)

濃厚なバラ肉の煮込みを甘酸っぱいソースで

A4 黒毛和牛ヒレ肉のグリエ /＋¥2000(¥2200)

しっとり柔らかく、程よいサジの入ったヒレ肉です