

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 鞍下肉です

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

しらぬか  
北海道白糠町 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ヤ鴨胸肉のロースト／+ ¥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

A4 黒毛和牛ヒレ肉のグリエ／+ ¥2300(2530)

やはり牛はヒレ肉が好き！という方に... 香り高く上品なサジの入ったヒレ肉です