

下記よりお選びください

スープ

本日のスープ

又は

蝦夷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 (肉料理) メニュー

ニュージーランド産 仔羊のロースト

4～6か月の乳飲み仔羊 肉質は柔らかく穏やかな香り

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚のポワレ

旨味の強い赤身と体温で溶けるほどの上質な脂身が特徴

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県の鴨肉

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)

食感を残して仕上げた濃厚なバラ肉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、程よいサシの入ったヒレ肉です