

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

魚料理

本日の魚料理

又は

佐島の甘鯛のうろこ

焼き

/+¥500 (¥550)

(冬季限定)

メインディッシュメニュー

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の鴨肉 しっかりとした旨味と噛むほどに広がる香り

北海道しらぬか白糠町 エゾ鹿のヒレ肉 /+¥600 (¥660)

高たんぱく・低脂肪・鉄分豊富な鹿肉

捕獲後のすばやい血抜き処理で臭みのないヒレ肉です

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、程よいサシの入ったヒレ肉です