

DINNER MENU

APPETIZERS ~ ワインに合う前菜料理 ~

COLD DISH ~ 冷菜料理 ~

鈴也ファームのトマト リヨン風カプレーゼ “セルヴェルド・カニユ” Suzunari's tomato caprese ryonstyle	1,100
長野 バイリングきのことアボカドのマリネ ミントの香り Marinated Biring jambo mushrooms and avocado with mint	1,300
大岩魚と夏野菜のチョップドタブレ Ooiwana char and summer vegetables tartar salad	1,500
信州サーモンのタタキ風 茄子の炙りピュレと茗荷のサラダ Sear salmon with eggplant puree and japanese ginger salad	1,600
サマーマウンテンサラダ 季節の野菜のグリルとベーコン、砂肝のコンフィ Grilled veges, sauteed bacon, leaf vege, confit gizzard “Mountain salad	1,600

WARM DISH ~ 温菜料理 ~

夏でもあつあつ！オニオンたっぷりグラタンスープ Onion gratin soup	1,000
プルドビーフとトウモロコシの薄焼きピッツァ “タルトフランベ” Tarte flambee pizza with pulled beef and sweet corn	1,300
北海道産アスパラガスのバターソテー 十勝 リコッタサラータチーズと”昔の味たまごの目玉焼き Grilled Asparagus with fried egg and crashed cheese	1,600
和歌山産 鮎のコンフィとラタトゥイユ Confit whole ayu trout with ratatouille	1,500
銚子ヤリイカの魚醤焼き バターケッパーソース Sauteed whole squid with butter and caper sauce	1,700
安曇野放牧豚の焼きソーセージと焼きアリゴ Azumino hobokuton pork sausage with sauteed arigo	1,600
トリッパと白インゲン豆のスパイス煮込み 赤柚子胡椒を添えて Stewed tripe and white kidney beans with spice	1,600

SPECIAL ~ メインディッシュのスペシャル ~

サロベツ エゾジカ肉のロティ トリュフソース Roasted Ezo venison with truffle and fond de veau sauce	3,200
北海道チェリバレー鴨肉とイチヂクのラケ 赤ワインソース Hokkaido duck meat broiled fig and honey, red wine sauce	3,200

LAVA STONE GRILL ~ 名物メインディッシュ！溶岩石グリル ~

長野 安曇野放牧豚のグリル 250g Grilled azumino hobokuton pork shoulder roast	2,500
青森 シャモロック鶏のグリル 骨つきモモ肉 Grilled shamorock chicken leg	2,400
青森 シャモロック鶏のグリル 骨つき胸肉 Grilled shamorock chicken breast	2,400
愛媛 ゆうぼくの里より はなが牛肉のグリル 250g Grilled Hanaga-ushi beef red meat	2,900
溶岩石グリル盛り合わせ *グリルとともに付け合わせ野菜もついています。 Lava stone grill meat and vegetables assorted plate	6,900

SIDE DISH ~ 溶岩石グリルの付け合わせ野菜 ~

北海道 尾藤農産より 雪下ジャガイモのフライ Fried potato	500	キャベツのスチーム焼き Steam cabbage	500
長野 バイリングきのこの まるごとステーキ Grilled whole bairing mushroom	550	ツルムラサキのバターソテー Butter sauteed malaber spinach	550

PASTA & RICE ~ シメの パスタ & ごはん ~

北海道 酪佳チーズをたっぷりかけたカチョ・エ・ペペ Butter and blackpeppr spaghetti “cacio et pepe”	1,100
ニジマスと野菜のSTAUB炊き込みごはん Cooked brown rice and confit whole trout with vegetables	1,600

DESSERT ~ 食後のデザート ~

大人のフォンダンショコラ Fondant chocolate	800	パイナップルのマリネ ブラマンジェ Pineapple blancmange	800
甘夏のセミフレッド Sweet summer orange and sour iced cake	800		

TAPAS

～ 小皿料理 ～

STARTERS ～ とりあえず ～

- 相模原 “昔の味たまご” のウフマヨ 350
Mukashi-no-ajitamago egg “oeuf mayonnaise”
- 十勝若牛ハラミのひとくちタタキ 1,000
発酵パプリカのコンディメント
Seared beef skirt with fermented paprika sauce

CHARCUTERIE ～ シャルキュトリー ～

- 大山鶏のレバーテリーヌ 700
Daisendori chicken liver terrine
- ブータン・ノワール 850
Boudin noir
- エゾジカのパテ・ド・カンパーニュ 900
Venison pate de campagne
- チェリバレー鴨肉の
パテ・ド・グランメール 1,000
Pate de grand mere with duck meat
- シャルキュトリー盛り合わせ 2.800
Assorted charcuteries plate

CHEESE & BREAD ～ チーズとパン ～

- 北海道チーズ 各種 各 600
(ウオッシュ・カマンベール・ブルー・セミハード)
(Wash / Camembert / Blue / Semi hard cheese)
- 北海道チーズ盛り合わせ 1,500
Assorted cheeses plate
- 梶田商店の醤油、味噌で作った
山のチーズテリーヌ 800
Cheese terrine with soy sauce and miso
- パン盛り合わせ 450
Assorted bread

