



## APPETIZERS

### CHARCUTERIE

大山鶏のレバーテリーヌ Chicken liver terrine	800	イノシシのモルタデッラ Wild boar mortadella	900	エゾジカのパテ・ド・カンパーニュ Venison pate de campagne	1,100
ブータン・ノワール Boudin noir	900	チェリバレー鴨肉のパテ Duck meat Pate	1,000	シャルキュトリー盛り合わせ Assorted charcuteries plate	2,900

### COLD DISHES

東京 新倉ファームのハーブサラダ Herb salad with anchovy dressing from Tokyo local	1,100
長野 竹内農園バイリングとアボカドマリネ Marinated "Biring" mushrooms and avocado	1,300
旬のフルーツとセルヴェル・ド・カニユ Seasonal fruit and fresh cheese sauce "cervelle de canut"	1,500
信州サーモンのカルパッチョ 酒粕ソース Salmon carpaccio with sake lees sauce	1,500
北海道 十勝若牛のハツのカルパッチョ リコッタチーズと味噌 Beef heart carpaccio with ricotta cheese and Miso	1,400

### WARM DISHES

オニオングラタンスープ Onion gratin soup	1,100
トリッパと白インゲン豆の煮込み Stewed tripe and white kidney beans	1,400
鹿肉とジャガイモの"アッシュェパルマンティエ" Venison and potato gratin "Hache Parmentier"	1,500
安曇野 ニジマスのコンフィとラタトゥイユ Confit trout with ratatouille	1,600

## MAIN COURSE

### RENCH TOAST PLATE

特製ブリオッシュのフレンチトーストが付いたランチプレートです。  
The dishes are served with homemade french toast.

匠の大山鶏 もも肉のソテー 旬野菜のクリーム煮込み Sautéed chicken leg with stewed seasonal vegetables in cream	2,200
サーモンのソテー ラタトゥイユとポーチドエッグ Sautéed salmon with ratatouille and boiled egg	2,100
安曇野放牧豚ソーセージ、チーズフォンデュソースとスクランブルエッグ Sautéed pork sausage with Cheese sauce and scrambled egg	2,000

### LAVA STONE GRILL

長野 藤原畜産 安曇野放牧豚グリル 250g Grilled pork from Azumino, Nagano	2,900
北海道 サロベツベニソン 蝦夷鹿グリル 250g Grilled venison from Hokkaido	3,300

### DELICATTESEN PLATE

デリカテッセンプレート Homemade delicatessen plate	1,800
--	-------

### PASTA & RICE

ジビエミートソースのスパゲッティ Spaghetti with gibier meat sauce	1,400
長野 ニジマスと野菜のSTAUBごはん Cooked brown rice with trout and vegetables	1,700

### SET DRINKS

メインコースひと皿につき、お好きなドリンク1杯とお茶菓子をご用意しております。  
For each main course, we offer one drink below and a complimentary little sweet.

コーヒー Coffee (Hot or Iced)	カフェラテ Cafe latte (Hot or Iced)	紅茶 Tea (Hot or Iced)	オレンジジュース Orange Juice	自家製 赤しそソーダ Red shiso soda
------------------------------	-----------------------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------

## DESSERT

大人のフォンダンショコラ Fondant chocolate	900	ブラン・マンジェ パイナップルマリネ "Blancmange" with marinated pineapple	800	山梨 白桃のコンポート Peach compote	1,000
-----------------------------------	-----	---	-----	------------------------------	-------



ご注文金額の10%をサービス料として頂きます。当社のサービスポリシーについてはこちらでご確認頂けます。  
We charge a service fee of 10% of the order amount. Please review our service policy here.