



APPETIZERS

CAHRCUTERIE

| | | | |
|--------------------------------------|-----|---|-------|
| 大山鶏のレバーテリーヌ Chicken liver terrine | 800 | 蝦夷鹿のサラミ Venison salami | 900 |
| ジャンボン・ブラン Jambon blanc | 900 | 蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ Venison pate de campagne | 1,000 |
| イノシシのモルタデッラ Wild boar mortadella | 900 | チェリバレー鴨肉のパテ Duck meat Pate | 1,000 |

COLD DISHES

| | |
|--|-------|
| 長野 竹内きのご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" | 1,400 |
| 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 十勝若牛ハツのタリアータ リコッタチーズと味噌 Beef heart carpaccio with ricotta cheese and Miso | 1,300 |
| マウンテンサラダ 冬野菜と砂肝とベーコンのソテー "Mountain salad" with vegetables and meat | 1,600 |

WARM DISHES

| | |
|---|-------|
| オニオングラタンスープ Onion gratin soup | 1,100 |
| 琵琶湖 わかさぎフリット 山葵タルタルソース Deep-fried "Wakasagi" fish from lake Biwa, Shiga | 1,300 |
| トリッパと白インゲン豆の煮込み Stewed tripe and white kidney beans | 1,400 |
| 蝦夷鹿とジャガイモのグラタン Venison and potato gratin "Hache Parmentier" | 1,500 |
| 骨付き鶏もも肉のコンフィ 猟師風きのこソース Chicken thigh confit with hunter-style mushroom sauce | 1,600 |

MAIN COURSE

LAVA STONE GRILL

| | |
|---|-------|
| 長野 藤原畜産 安曇野放牧豚グリル 200g Grilled pork from Azumino, Nagano | 2,800 |
| 青森 シャモロック鶏 Grilled "Syamorokku" chicken from Aomori | 2,500 |
| 北海道 サロベツベニソン 蝦夷鹿グリル 200g Grilled venison from Hokkaido | 3,000 |
| 愛媛 ゆうばくの里 はなが牛肉のグリル 200g Grilled Hanaga-ushi beef red meat | 3,300 |
| 溶岩石グリル盛り合わせスペシャル Lava stone grill meat and vegetables assorted platter | 8,300 |

SIDE DISHES

 グリル料理の付け合わせ野菜にどうぞ

| | | | |
|--|-----|------------------------------------|-----|
| 北海道 尾藤農産 ジャガイモフリット Fried potato | 500 | 千葉 原木椎茸のソテー Steamed cabbage | 600 |
| 竹内きのご園 バイリングきのごグリル Grilled whole "Bairing" mushroom | 600 | 茨城 くちばしレンコン素揚げ Fried lotus root | 550 |

CHEF'S SPECIAL

| | |
|--|-------|
| 本日のジビエ料理 Today's game dish | ASK |
| 茨城チェリバレー鴨とイチジクのラケ 赤ワインソース Roasted duck and figs with red wine sauce | 3,600 |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| 大人のフォンダンショコラ Fondant chocolat | 900 |
| クレームダンジュ ベリーソース Cremed'Anjou with berry sauce | 900 |
| 林檎のグラタン Apple gratin style | 900 |



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.