

WEEKEND LUNCH

APPETIZERS

CAHRCUTERIE

大山鶏のレバーテリーヌ 800 Chicken liver terrine	イノシシのモルタデッラ 900 Wild boar mortadella	蝦夷鹿のサラミ 900 Venison salami
ジャンボン・ブラン 900 Jambon blanc	チェリバレー鴨のパテ 1,100 Duck meat Pate	蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ 1,100 Venison pate de campagne

COLD DISHES

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

WARM DISHES

オニオングラタンスープ 1,100 Onion gratin soup
トリッパと白インゲン豆の煮込み 1,400 Stewed tripe and white kidney beans
鹿肉とジャガイモのグラタン 1,500 Venison and potato gratin "Hache Parmentier"
パンの盛り合わせ 500 Venison and potato gratin "Hache Parmentier"

MAIN COURSE

BISTRO PLATE

鶏もも肉のコンフィ カスレ風豆の煮込み 2,000 Chicken leg confit and beans stew
豚もも肉のグリル シャンピニオンソース 2,000 Grilled pork thigh with champignon sauce
蝦夷鹿ハンバーグ 鹿のフォンと赤ワインのソース 2,000 Venison hamburg steak with red wine sauce

LAVA STONE GRILL

長野 藤原畜産 安曇野放牧豚グリル 200g 2,800 Grilled pork from Azumino, Nagano
北海道 サロベツベニソン 蝦夷鹿グリル 200g 3,000 Grilled venison from Hokkaido
愛媛 ゆうぼくの里 はなが牛グリル 200g 3,300 Grilled beef from Ehime



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.