



松茸と3種キノコのバター醤油、和風生パスタ
すだち添え レギュラー ¥1,580 ラージ ¥2,280

松茸、しめじ、舞茸、エリンギを生ハムと一緒にバターで炒め、醤油の香りを付けたソースに、銀杏と生パスタリアッテを絡めて仕立てています。すだちを添えていますのでお好みで絞ってお召し上がりください。



松茸と3種キノコ、海老のアヒージョ
すだち風味 ¥980

青森産田子にんにくをベースにオリーブオイルで仕立てている自家製ガーリックオイルに、松茸や銀杏を加えたアヒージョ。



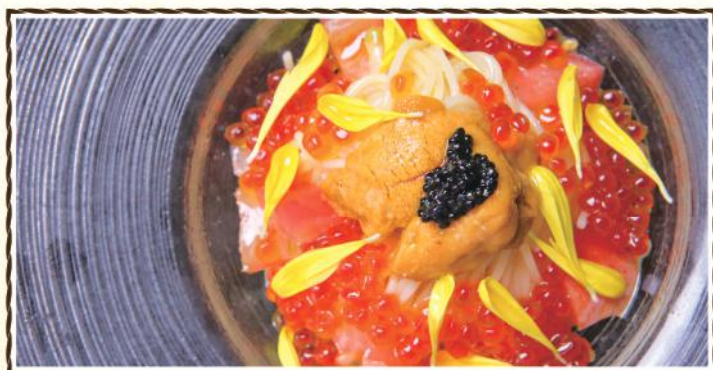
有機キヌアとケール、フェタチーズの16品目パワーサラダ
フラックスシードオイルのドレッシング ¥1,080

野菜・フルーツ・スーパーフード・肉・ナッツ・チーズなどを詰め込んだボリューム満点のパワーみなぎるサラダ。ビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質などたいせつな栄養素を一度にバランス良く摂ることができます。ドレッシングはフラックスシードオイルを使用。上質な油と一緒に召し上がり頂きます。



愛知産イチジクとデンマーク産ダナブルーチーズの
“生ハムイチジク” ¥680

青かびチーズと切りたての生ハムの塩味がイチジクの甘さを引き立てます。アカシア蜂蜜でまろやかな味わいに。



天然キャビア、北海道産いくら、ウニ(ミョウバン不使用)の
贅沢冷製パスタ ¥1,480

天然チョウザメの卵を塩漬けにしたキャビア、化学調味料不使用のいくら醤油漬けとウニを、シンプルに味をつけた冷たいフェデーニと絡めてお召し上がりください。



九州産黒毛和牛ランイチ肉と
30ヶ月熟成バルミジャーノレッジャーノのタリアータ
自家製バルサミコソースと千葉産伊勢海老(1尾分)香草パン粉焼き ¥2,980

黒毛和牛を焼き上げ薄くスライス。30ヶ月の長期熟成したバルミジャーノレッジャーノの旨味とモデナ産バルサミコを酸味でお召し上がりいただけます。伊勢海老は香草パン粉を表面にまぶし、オープンで香ばしく焼き上げています。



スモークサーモンとギリシャ産フェタチーズ、
淡路島産玉葱のマリネ ¥580

成城石井オリジナルスモークサーモンを使用!フェタチーズの酸味とスモークサーモンが相性抜群!

