



国産ホワイトアスパラとトリュフ風味のスクランブルエッグ

〜24ヶ月熟成パルミジャーノと14ヶ月熟成ハモンセラーノ添え〜
¥1,690 税込¥1,859

国内で収穫された旬のホワイトアスパラをトリュフの風味を継がせたスクランブルエッグと生ハムやパルミジャーノレッジャーノと一緒に召し上がりがいりたく温かい野菜料理です。



国産ホタルイカのアヒージョ

¥990 税込¥1,089

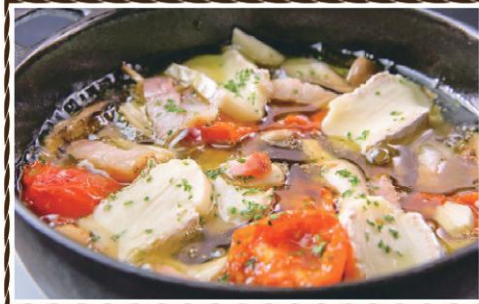
味噌が詰まったホタルイカを青森県産田子んにんにくを使用した自家製ガーリックオイルとセミドライトマト、野菜と共にアヒージョに。
※使用する野菜は季節により変更いたします。



国産苺と14ヶ月熟成ハモンセラーノのアペリティブ

¥990 税込¥1,089

切り立てのハモンセラーノに、マスカルポーネチーズと国産苺を組み合わせました。
煮詰めて作るバルサミコソースの甘味と酸味が全体をまとめます。フレッシュフルーツを使用した人気の前菜です。



フランス産熟成ブリーと自家製ベーコンのアヒージョ

¥1,090 税込¥1,199

青森県産田子んにんにくで作る自家製ガーリックオイルに、自家製ベーコンと3種茸でアヒージョに。熟成ブリーを仕上げに加えました。とろけるチーズと一緒に召し上がりください。



国産苺とフレッシュブutterチーズのマリネ

¥1,090 税込¥1,199

国産苺とバジルを軽めにマリネしました。半分に添えたブutterチーズ、14ヶ月熟成したハモンセラーノと一緒に召し上がりください。
※一般的なブutterチーズに比べて脂肪分が豊富で、より濃厚で食べ応えのある食感が特徴です。



北海道産水タコとオレンジのカルパッチョ

¥1,390 税込¥1,529

水タコを薄くスライスし、絞ったレモンとオリーブオイルでシンプルに味付け。バジルの香りとオレンジの甘味と酸味が効いた爽やかな味わいのカルパッチョです。



国産ホタルイカと桜海老のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

レギュラー ¥1,290 税込¥1,419 ラージ ¥1,890 税込¥2,079

ホタルイカの濃厚な味噌に桜海老の香ばしい風味が食欲をそそる一品。青森県産田子んにんにくと唐辛子を効かせたパスタです。
※使用する野菜は季節により変更いたします。

DESSERT



成城石井五三焼カステラ使用 国産苺と3種ベリーのパフェ

¥1,490 税込¥1,639

成城石井定番の五三焼カステラに、国産苺と3種のベリーを組み合わせたデザートです。
甘味と酸味のバランスが絶妙で、まるでショートケーキのような味わいをお楽しみいただけます。



国産苺のシーズナルサングリア

フルサイズ ¥2,390 税込¥2,629

ハーフ ¥1,290 税込¥1,419

ヴェルモット、コアントロー、ブラッドオレンジジュース、スパークリングワインをベースにフレッシュの苺を加えて仕上げた、オリジナルサングリアです。



DESSERT

フォンダンショコラとバニラジェラート 国産苺添え

¥790 税込¥869

カカオ分58%のフランス産チョコレートを使用しており濃厚な甘さを楽しむことができます。冷たいジェラートと一緒に召し上がりください。