

アラカルト

早いおつまみ！ ちょい呑みのお供に・・・

- | | |
|---------------------|-----|
| 1. アレンジ おっとうふ | 500 |
| 2. 富士桜ポークの生ハム | 350 |
| 3. 4種のピクルス | 480 |
| 4. 人参のマリネとキノコと5種類の豆 | 550 |

新メニュー登場

- | | |
|-----------------------------------|------|
| 5. ワインラムの春巻き スパイシーカレーソース クスクス添え | 950 |
| 6. 冷製 ニジマスのスモーク スモークナッツ入りマヨネーズソース | 660 |
| 7. 富士桜ポーク タンのボイル ラヴィゴットソース | 1000 |
| 8. 煮アワビのブレゼ 柑橘風味のブルノワゼットソース | 2800 |

冷菜

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 県産桃と自家製リコッタチーズ,ジャンボンブランの白バルサミコ風味 | 880 |
| パテ・ド・Cave de ワイン県 | 880 |
| 鶏レバーのムース五香粉の香り | 880 |
| 旬のやまなしの野菜を食べるサラダ | 990 |
| 富士の介マリネ 自家製リコッタチーズ風 | 1,200 |
| ホロホロ鶏のよだれ鶏風 | 1,320 |

温菜

砂肝のコンフィ 花椒風味	880
吉田うどんの鹿肉のラグーソース	1,100
ほうとうのカルボナーラ風	1,100

主菜

富士桜ポークのタンのコートレット ソースカフェドパリ	1,500
ホロホロ鶏のフリカッセ	1,800
ワインラムのブレゼ 4種類の豆の煮込み	2,400
ワインウナギのマトロート風 パイ包み焼き	2,500
馬肉のステーキアッシュェ 赤ワインとカシスのソース	2,850

(価格は全て税込価格です)