

SECONDI PIATTI

(お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円)

「金目鯛」

金目鯛の鱗焼き 常滑の千賀ファームさんの蕪のサルサ
柚子の香り

「チュピン」

ホウボウ・鱈の白子・あさり・百合根
香川県産新オリーブの実の煮込み カルタファタで (+600円)

「飛驒牛（雌牛の亀の甲）」

タスマニア粒マスタード・藻塩（2名様より）

「南半球 仔羊の藁焼き」

フルーツトマトと季節の野菜のバーミキュラ仕立て
バーニャカウダのサルサ（2名様より）

「豊橋・内田ファーム 三河山吹うずら」

キャンティ地方のヴィンサントのサルサ

「沖縄県国頭郡今帰仁村 高田勝さんの今帰仁アグー豚」

黒酢のサルサ・ハイビスカスソルト・島こしょう (+1,000円)

「養老山地の鹿ロース」

トレンティーノアルトアディジェ州の赤ワイン・ラグレインのサルサ
レフォールの香るリンゴのピューレとザクロを添えて

「本日のジビエ」

入荷時のみ (+1,800円)