

## 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)



### 「愛知県設楽町 段戸山高原牛の赤身肉」

タスマニア粒マスタード・藻塩 (2名様より)



### 「南半球 仔羊の薫焼き」

フルーツ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)



### 「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)