

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)

<PESCE・お魚>

「甘鯛」

甘鯛の鱗焼き

トリュフ風味の北海道産村上農場の熟成じゃがいも（北あかり）のピューレ

「チュピン」

師崎産ホウボウ・鱈の白子・ムール貝・黒キャベツ

香川県小豆島新オリーブの実の煮込み カルタファタで（+600円）

<CARNE・お肉>

「南半球 仔羊の薫焼き」（2名様より）

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

「アングス牛・Tボーン」（2名様より）

ワインの塩・インカのめざめのロースト（+1,500円）

「北海道産新得町トムラウシ産ジャージー牛（カキノミ）」

マコモダケのソテー・赤ワインのサルサ

「豊橋産あいち鴨」

みよし市小山さんのハイビスカスローゼルと赤ワインのサルサ

「蝦夷鹿」

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

「沖縄産キビまる豚（ロース）」

沖縄南城のさとうきびヴィネガーのサルサ

「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）