

# 食

おまかせコース

小料理 8種

お食事

デザート

一〇〇〇〇

カウンター席限定

ペアリングコース

小料理 8種

お食事

デザート

酒 8種

二〇〇〇〇

「酒喜」

銀杏餅米

銀杏の銀杏による銀杏のためのおつまみ

鰻白焼き ぼん酢

浜名湖産うなぎと爽やか橙の酸味で

和出汁 ミネストローネ

杉正農園の蒸し野菜を旨出汁で

インカのお目覚め

酉卵流ポテトサラダ

カマンベール白和え

柿とシャインマスカットを豆腐とチーズで

いちぢくとフォアグラ田楽

赤ワイン仕立ての田楽味噌

ピータンパルミジャーノ

シャンパンやワインにも合います

特生本鮪ー漬け焼き松茸とかぼす

鮪仲卸「豊洲やま幸」目利き

蒸し鮑

心地ーよい香りと食感

鯨ベーコンエッグ

ウニと卵黄のソースで

ムール貝モツツアレラ茶碗蒸し

モンサンミッシェル産ムール貝

チーズのkokk ワインと合わせて

蒸し土佐あかうし

上質な赤身の深い旨味

牛たんコンフィ

パルミジャーノ仕上げ

馬カルパッチョ

赤ワインと抜群の相性です

〔食〕

特漬け鮪丼

旨い鮪と白飯、至福の一膳

特上卵かけ素麺

梅・塩辛・海苔等でぶっかけ

牛時雨煮焙じ茶漬け

特撰焙じ茶ならではの美味さ

カレー・焼きカレー

小盛りなのでメにびったり

「BAR着」

特選チーズ・キャビア  
(別紙)

本からすみモレット

自家製ジャーキー

もろみ冷奴

海苔ハムチー

フォ和グラ

麩豚アンチヨビキャベツ

味噌焼きオイルサーディン

五島アオリイカ一夜干し

無添加丸天

白菜古漬け

激うま海苔

[特選キャビア]

瀬戸内キャビア 15g 9,500

AQUATIR ベルーガ 10g 12,000

[チーズ]

単品・盛り合わせ

(お好みをお申し付けください)

ミモレット 24ヶ月

パルミジャーノ レッジャーノ 24ヶ月

コンテ フリュイテールAOC 14ヶ月

カマンベール ディ ブッフオーラ

クロタンド シャビニョール

ブリアサバラントリュフ

ロックフォール ガブリエル クレ