

冷菜盛り合わせ  
承ります!

LA CARTE

# DÎNER

おまかせ前菜盛り合わせ

Entrée 各¥500

## Charcuterie

1~2人分... 2,980-  
3~4人分... 3,980-  
5~6人分... 4,980-

## Accompagnement

《冷菜》各500円

### <シャルキュトリー>

- ・肩ロースの生ハム 1000
- ・ジャンボブラン 1,000
- ・石臼肝のコンフィ 600
- ・パテドカンパニョーニュ 1000
- ・ピエールオティガの生ハム... 1500
- ・鹿肉のリエット 800

### <副菜>

- ・本日のスープ 500
- ・フリット(塩) 500
- ・(アンティペパ) 700
- ・ローストポテト 600
- ・オニオンガラワン
- ・スープ 900

- ・クミンのキャロットアヤ
  - ・ブロッコリーのアーリオオーリオ
  - ・キノコのマリネ
  - ・紫キャベツのマリネ
  - ・ポワロ-ヴィネグレット
- 冷菜盛り合わせ 1200

## Salades <サラダ>

## Plat <メイン>

- ・ケールとマッシュルーム 900
- ・ブル・チーズとトレビス 1,300
- ・タコとアボカド 1,450
- ・色々きりこしハーブ 1,500

- ・自製小豆のロティサリーチキン 1/4... 1,450
- ・1/2... 2,700
- ・自家製ソーセージ 5,000

## Entrée <前菜>

- ・プルーン 1,450
- ・パリ、サレパワ 1,650
- ・特製実山椒 2,000
- ・自家製ベーコンステーキ 1,450

- ・真鯛のカルパッチョ(Tail & L&E) ¥1,000
- ・剣先竹のカルパッチョ(山椒V-2) ¥1,000
- ・太刀魚のオイル漬 700
- ・カキのオイル漬 500
- ・豚肉と牛もつの特チカツ 1,300
- ・猪肉の特チカツ 2,000
- ・豚肉と春キャベツと実山椒の春巻 1本500 2本800
- ・自家製オイルサテーンと赤玉ねぎのマリネ 600
- ・ガールーズとオッツの蜂蜜漬 800

- ・滋賀県産 鹿肉のローストloag~ ¥1,700~
- ・猪肉カレードリア 1,200
- ・生ハムとソーセージのロース 1,450
- ・伊佐社産 ホワイトアズレガス
- ・オレンジリース ¥2,000

# DRINK MENU

DINNER TIME (18:00-21:00)

※お一人様1ドリンクオーダー

## Soft Drink

ハンドドリップコーヒー (サーカスコーヒーさんの79ブレンドを使用)	¥510
水だしアイスコーヒー (サーカスコーヒーさんのエチオピアを使用)	¥610
カフェ オレ	¥660
アイスカフェ オレ	¥660
紅茶	¥660
ルイボスティー(キャラメル) (ノンカフェイン)	¥660
モリンガティー(アールグレイ) (ノンカフェイン)	¥660
りんごジュース (青森県産 希望の雫)	¥610
コカ・コーラ	¥610
ジンジャエール(辛口 or 甘口)	¥610
クリームソーダ	¥770
自家製レモンスカッシュ	¥750
ホットレモネード	¥690
ベリー入りフレーバーソーダ (ピーチ、パッションフルーツからお選びください。)	¥750
スパイス香るりんごソーダ	¥610

## Alcohol

生ビール	¥650
ノンアルコールビール	¥550
フレーバービール (ピーチ・パッションフルーツからお選びください)	¥750
グラスワイン(赤 or 白)	¥900~
ボトルワイン(赤 or 白 or 泡)	¥5,000~
季の美ジン (割ものを炭酸 or トニックからお選びください)	¥900
野沢温泉蒸留所 ジン (割ものを炭酸 or トニックからお選びください)	¥1,000~
ハイボール (割ものを炭酸 or ジンジャエール or コーラからお選びください)	¥750~
飛騨クラフト レモンチェロソーダ	¥1,000
ラムコーク	¥750
自家製レモンサワー	¥680
食後酒	¥1,000~