

アラカルト / *à la carte*

NOTO 高農園と三浦野菜の“畑のサラダ” <i>Salad “Gargouille” from Noto and Miura</i>	¥ 1,650
信州鹿 炭火やきとり タン・ハツ・つくね <i>Charcoal-grilled Venison from Shinshu “Yakitori”, Tongue, Hearts, Tsukune.</i>	¥ 1,320
ジビエのパテアンクルート <i>Game meat Pâte en croute.</i>	¥ 1,980
山盛りポテトフライ <i>Pomme frites.</i>	¥ 880
イノシシベーコンのナポリタン <i>Ketchup-based spaghetti with wild Boar bacon.</i>	¥ 1,650
トリュフオムライス <i>Omelette and Rice with Truffle sauce.</i>	¥ 1,980
栃木牛のロースト トリュフソース <i>Roasted Japanese Beef from Tochigi with Truffle sauce.</i>	¥ 3,520
Chef おすすめメインデッシュ <i>Chef's recommended Main Dish.</i>	
本日のデザート <i>Desserts of the day.</i>	¥ 1,100

表示価格には消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を頂戴しております。

