

Stall

RESPECT FOR REGULARS

Our policy is

“to provide food for the place where people get together
and to gather people to the place where there is food”

saturday, 24 january / 2015

MONTHLY THEME “originals”

COURSE

for gathering

¥4,000 *5 dishes	1st :	季節野菜のバーニャカウダ
	2nd :	サーモンのクリュ アサツキのサラダ
	3rd :	パテ・ド・カンパーニュ
	4th :	真鱈と茸のロースト
	5th :	もち豚のココット

¥5,000 *6 dishes	6th :	白子のソテーと根菜
------------------	-------	-----------

for chilling

¥5,000 *6 dishes	1st :	聖護院蕪と百合根のスープ
	2nd :	カリフォルニア産オーガニックブッラータ
	3rd :	やりいかとラルドコロナータ
	4th :	蓮根と真鱈のココット アサツキのソース
	5th :	白子のソテー 紅くるりのソース
	6th :	鴨 / 和牛 / 仔羊 / もち豚のグリエ

¥6,000 *7 dishes	7th :	フォアグラのソテー 苺と林檎のサラダ
------------------	-------	--------------------

for tasting

¥8,000 *10 dishes	1st :	ガレットにのせたキャビア
	2nd :	温かいユリ根とエキストラバージンオイル
	3rd :	マグレドカナルのクリュ
	4th :	蓮根とゴルゴンゾーラ
	5th :	フォアグラのソテー 苺のサラダ
	6th :	スカンピのグリエ
	7th :	真鯛のソテー 蛤のジュ
	8th :	和牛のグリエ トリュフ
	9th :	洋梨のソルベ
	10th :	イチゴのズッパ

A LA CARTE

appetizer

赤レンズ豆のスープ	1,000
ルコラとフルーツマトのサラダ	1,200
パテ・ド・カンパーニュ	1,500
カジキのスモークとルコラのサラダ	1,600
スカモルツァアフミカータのソテーと季節野菜	1,800
やりいかのグリエとラルドコロナータ	1,800
人参と天使エビのサラダ	1,800
水牛のモッツァレラとパルマ産プロシュート	1,800
シャルキトリー	2,000
カリフォルニア産オーガニックブッラータと柿	2,000
フォアグラのソテーと苺のサラダ	2,400

main dishes

ノルウェーサーモンのグリエ	2,000
スカンピのグリエ	1,400 / 1pz
真鱈と茸のロースト	2,000
白子のソテー 焦がしバターとアンチョビのソース	2,500
鮮魚のリヴォルネーゼ	2,800
ロイヤルポークリブのカラメリゼ	2,200
フランス産鴨肉のグリル アニスのカラメリゼ	2,400
和牛ほほ肉のドルチェフォルテ	2,800
仔羊のカチャトーラ	2,800
和牛のロティとルコラのサラダ	2,800
ミックسدグリル	4,200