

# 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ンナータ
	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ンナータ	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