

# FOOD MENU

## COLD DISH 冷前菜

あわら産トマトのカプレーゼ	1000
鯖のスモーク ～マスタード風味～	1000
パテ・ド・カンパーニュ (冷製お肉のテリーヌ)	1400
甘海老とサーモン、グレープフルーツのサラダ	1500
生ハムと季節のフルーツ サラダ仕立て	1600

## HOT DISH 温前菜

本日のポタージュ	500
手羽先の唐揚げ	1000
ポテトフライ ～トリュフの香り～	800
坂井町産白葱のロースト ～イタリア産からすみと共に～	1000
福地鶏卵の温泉玉子とラタトゥイユ (野菜のトマト煮込み)	1000
福地鶏卵のチーズオムレツ ～ポルチーニ茸のソース～	1400
海老クリームコロッケ ～アメリカーナソースと共に～	1500
本日のアヒージョ	1200
トリッパのスパイス煮込み	1500

# FOOD MENU

## MAIN DISH メインディッシュ

本日の鮮魚のポワレ ～ブイヤベースソース～ 2200

越前おおの荒島ポーク肩ロースのグリエ ～マスタードソース～ 2600

若狭牛サーロインのロースト ～実山椒ソース～ 3800

## DESSERT デザート

酒粕のブランマンジェ ～柿のコンポート、金柑と共に～ 800

チョコレートの一皿 ～大地に見立てて～ 800

## SNACK MENU スナックメニュー

フランス産キャビア 1 spoon 1200 1 can (50g) 12000

フランス産 生キャビア 1 can (50g) 23000

生ハムとサラミの盛り合わせ 1500

チーズ 各種 500 盛り合わせ 1800

自家製ピクルス盛り合わせ 500

オリーブ 500

ミックスナッツ 500

干柿バター 500

# PASTA MENU

## OIL BASE オイルベース

仏産キャビアの冷製カッペリーニ	3000
本日の海の幸のスパゲッティ	1400
アサリとブロッコリーのスパゲッティ ～三国町産 かに殻ブロッコリー～	1400
へしこのスパゲッティ ～福井県名産 サバの糠漬け～	1500
イタリア産からすみのスパゲッティ ～レモンピールの香り～	1600

## TOMATO BASE トマトベース

温泉ナポリタン ～福地鶏卵の温泉玉子に乗せて～	1500
フレッシュトマトとパルミジャーノ ～三国町産 トマト使用～	1200
じゃがいものニョッキ ～ピリ辛トマトソースで～	1300
激辛ペンネ・アラビアータ ～三国産 赤・青唐辛子使用～	1500
イカ墨のスパゲッティ ～生イカと共に～	1600
ペスカトーレ ～漁師風トマトスパゲッティ～	2400
若狭牛のボロネーゼ	2000

# PASTA MENU

## CREAM BASE クリームベース

たっぷりチーズとパンチェッタのカルボナーラ 1600

生ハムとトリュフの香りのカルボナーラ 2000

じゃがいものニョッキ ～きのこのクリームソース～ 1600

海老とブロッコリーのクリームジェノベーゼ 1600

帆立のレモンクリームスパゲッティ 1800

ブルーチーズ・ロックフォールのペンネ 2000

## Lasagna / Gratin ラザニア / グラタン

若狭牛とモッツァレラのラザニア 2200

セイコガニのグラタン ～坂井町産白葱と共に～ 2000

## Risotto リゾット

ポルチーニ茸のリゾット 1800

イタリア産サマートリュフのリゾット 3500

## Curry カレー

赤ワインたっぷりカレーライス 1600