

お品書 *Dinner menu*

お席代 お一人様 / 400 (440)

逸品 *Spécialité*

Assortment of 3 Kinds of Oyaki Nozawana, Truffle and mushroom , meat miso
おやぎ三種盛り 野沢菜 トリユフと木ノ子 肉味噌 900 (990)

冷菜 *Entrées froides*

Liver and coriander carpacci
美桜鶏レバーとパクチーのカルパッチョ 800 (880)

Paté de campagne
パテドカンパーニュ 850 (935)

Grilled ham, Kinpira Gobo
もち豚ロースハムの炙りときんぴらごぼう 1000 (1100)

Namerou-style Shinshu salmon and white miso with perilla
信州サーモンと白味噌のなめろう風 えごまと共に 1000 (1100)

Seared first bonito , Ishiru , shungiku
鰹のたたき いしると春菊のソース 1000 (1100)

Hokkaido scallop carpaccio Melon gazpacho
北海道産帆立のカルパッチョ メロンのガスパッチョ 1000 (1100)

温菜 Entrées chaudes

Duck thigh and Kujo green onion ragu
鴨もも肉と九条ネギのラグー パートブリック包み 1 3 0 0 (1 4 3 0)

Stewed octopus, Yawataya Isogoro's shichimi
水蛸のおぼれ煮 八幡屋磯五郎の七味 バゲット付 1 5 0 0 (1 6 5 0)

Conger eel and chirimén Sansho risotto
穴子とちりめん山椒のリゾット 1 8 0 0 (1 9 8 0)

Shrimp kadai wrapped ,americaine,nozawana tartare
海老のカダイフ巻き アメリケースと野沢菜タルタル 2 0 0 0 (2 2 0 0)

主菜 Plat principal

Fresh fish meunière with burnt butter sauce
鮮魚のムニエル 焦がしバターソース 3 3 0 0 (3 6 3 0)

Tsugaru duck roast
青森産津軽かも胸肉のロティ 杏ビガラードソース 3 6 0 0 (3 9 6 0)

Shinshu wagyu ,Straw-grilled, Sauce Périgueux
信州りんご和牛ウチモモ 薫焼きソースペリグー 4 4 0 0 (4 8 4 0)

夕 Soba

Soba,karasumi,rock salt
からすみと蕎麦 お出汁と岩塩で 7 5 0 (8 2 5)

Soba yuba
とろ湯葉と蕎麦 特製つゆで 7 5 0 (8 2 5)

甘味 Dessert

Pudding and mascarpone
プリンとマスカルポーネ 6 5 0 (7 1 5)

Chocolate cake
チョコレートテリーヌ 6 5 0 (7 1 5)