

à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00^{[[last order 20:50]]}

価格は全て税込価格です

La Maison's Choice

本日の前菜5種盛り合わせ

シェフがこだわって作った一品料理をセレクトして盛り合わせました ￥1,680
詳しくはスタッフまでおたずねください

本日のシャルキュトリー盛り合わせ

シェフおすすめの肉料理 盛り合わせ ￥1,880
詳しくはスタッフまでおたずねください

前 菜

本日のカルパッチョ ￥1,180
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

パテ・ド・カンパーニュ ￥880

切り立て生ハム ￥800

彩り野菜のバーニャ・カウダ ￥980

バター香るじゃがいものオープン焼き ￥680

生ハムと5種野菜のグリーンサラダ ￥880

シェフのおすすめ

活きムール貝の白ワイン蒸し&ブルスケッタ ￥1,980

La Maison's Choice

本日の肉料理

今月のこだわり肉／素材を生かした調理法で提供いたします
詳しくはスタッフまでおたずねください

本日の魚料理

今月のこだわり魚／素材を活かした調理法で提供いたします
詳しくはスタッフまでおたずねください

パスタ

カラブリア産唐辛子を使ったペンネアラビアータ ￥1,200

小粒で旨み強いカラブリア産唐辛子をじっくり煮込み
自家製モチモチ食感のペンネと合わせました

ムール貝と自家製ドライトマトの焦がしバターソース ￥1,380

空輸で届いたカナダ産の新鮮で大ぶりの活きムール貝と
旨みを凝縮させた自家製ドライトマトを、香りたつバターソースで

こだわり卵と切り立て生ハムのカルボナーラ ￥1,580

岩手県産「極濃厚卵」を使って仕上げる、生ハムの旨みが決め手のパスタ

リゾット

石川県産イタリア米のリゾットポルチーニ ￥1,680

削りたてパルミジャーノの香りを添えて

パンチェッタとポルチーニ茸を香ばしくソテーし
熟成を重ねた旨みの広がるパルミジャーノを加えて、アルデンテに仕上げたリゾット