

à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00 [last order 20:30]

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

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**

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

栃木県産「とちぎの星」のリゾットボルチーニ **¥1,680**

削りたてパルミジャーノの香りを添えて

パンチェッタとボ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