

アラカルトメニュー

前菜

- ・本日のサーモン料理
- ・能登豚のハチドゥカンパニー
- ・トントロスモーク
- ・生ハムのサラダ
- ・ごちそうサラダ
- ・ぶりのスモークのテリーヌ 赤いおソース
- ・バーニャカウダ
- ・ごまごのムースと海の幸のカクテルイェ立て
- ・シャルキュトリー
- ・ホドグハに盛り合せ

前菜 (温)

- ・貝だくさん 里芋菜のキッシュ
- ・本日のブルギニオン
- ・自家製ソーセージ (3本)
- ・ねいこんのロワイヤル あんこのソテー添え
- ・フォアグラのソテー
- ・フォアグラリゾット
- ・カキのグラタン

ハロスタ

おまかせハロスタ
(オイル・トマト・クリームの中でお好きなソースを)

メイン料理

- ・本日のおまかせ魚料理
- ・豚肩肉の赤ワイン煮込み クリームイェ立て
- ・骨付きチキンのトマト煮込み
- ・本日の白身魚のハロイ包み ソースシヨロン
- ・牛タンシチュー
- ・オマール海老とムール貝のマリニエール
- ・仔羊のロースト
- ・牛フィレのソテー
- ・能登豚のグリル
100g - ¥1,200 ~ お好みのサイズ"ど"と"ど"
- ・牛ウインズのグリル
100g - ¥1,450 ~ お好みのサイズ"ど"と"ど"