

旬を活かした季節料理も多数ございます

店内黑板メニューでは、

- ・産直旬野菜を活かした季節感あふれる野菜の前菜
- ・岩手や富山など繋がりのある漁港から直接届く、新鮮な魚介類を活かした前菜やメイン料理
- ・日本/欧州各地の高品質&希少な肉類のメイン料理
- ・伊豆、黒部、茨城などから直接届くジビエ料理
- ・旬の果物たっぷり自家製デザート

など、様々な季節のお料理を日替わり/季節替わりにて多数ご用意しております

詳しくは店内黑板メニューをご覧くださいか、直接お問い合わせください

お持ち帰りオードブルセット4人分6600円より 人数、ご予算、ご要望にあわせてアレンジいたします

自家製無添加シャルキュトリーと、旬の野菜や魚介類のお料理 10~12品程度を盛り合わせます
内容は都度変わりますので、ご要望があればお伝えください

.....
<メニュー例>

ととりこ豚パテドカンパーニュ
ととりこ豚ジャンボン・ブラン
沖縄皮つき豚すね肉ジャンボノー・キュイ
鴨胸肉ハム
牛モツのコンソメジュレ寄せテリーヌ
ブーダンノワール
自家製ソーセージ各種
旬野菜や魚介のお料理
自家製ベーコンのポテトサラダ
季節野菜のピクルス
キャロットラペサラダ
ザワークラウト
.....

- ・完全予約制です（前日までにご予約ください）
- ・店頭引渡しのみとなります
（引渡しのお時間は直接ご相談ください）
- ・当日中にお召し上がりください
- ・保存料、発色剤、防腐剤など添加物は一切使用して
いませんので、断面が色あせてくすんできますが、
品質に影響はありません
- ・持ち込みのお皿に盛り付けることも可能です
- ・その他不明点は直接お問い合わせください

店内メニューのお持ち帰り（一部を除く）

- ・店内価格の10%引きにてお持ち帰りいただけます
-