

-Viandes-お肉

①自慢の手づくり太ソーセージ

岩手直送『白金豚』を100%使用した手づくりソーセージです。

②フランス産鴨モモ肉のコンフィ

骨付きの鴨モモ肉を低温の脂でしっとり煮込み、皮をパリッと焼き上げます。

③白金豚スネ肉のシュークルート

塩漬けにし、柔らかく煮込んだスネ肉を酸味の効いたシュークルートとどうぞ。

④茶美豚の熟成ベーコンと白いんげんのカスレ

カスレとはフランスの郷土料理で土鍋のこと。熱々でほっこりした味わいです。

⑤病み付きクスクス・メルゲーズ (数量限定)

メルゲーズとは北アフリカのソーセージで、香辛料の効いた一度食べると忘れられない味わいです。クスクス(スムール)は粒状の世界最小のパスタで、メルゲーズと一緒に召し上がって頂きます。日本ではあまり馴染みがありませんが、自信を持って提供する当店のスペシャリテです。

⑥牛リブロースのステーキ (+¥500)

脂身が少なめで赤身の美味しいステーキです。マスタードのソースでどうぞ。

⑦牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (+¥700)

これぞビストロ料理の王道！たっぷりの赤ワインで柔らかく煮込みました。

上記以外の食材も対応致しますのでお気軽にご相談下さい。

5名様以上の場合、お手数ですがメイン料理をお選び頂くようお願いしております。

お選びいただけましたら、☎072-431-6561 またはFAX072-457-

1411までご連絡頂ければと存じます。