

**冬のスペシャルメニュー**  
～ 国産ジビエ中心のコース ～  
(カッコ内はジビエお苦手な方のお料理です)

ボッテガ・エミリオのサラミと冬野菜のピクルス

\*

白身魚カルパッチョ 柑橘風味

\*

アコヤ貝と西山さんのスナップエンドウのレッサーダ

\*

猪（愛媛県）と冬野菜のサラダ

(生ハムのサラダ)

\*

鹿（神奈川県）と牡蠣、ビーツのスープと、鹿のブロシェット  
(薩摩芋のミネストラ)

\*

白子と蕪のバーニャカウダ

\*

熊（北海道）のサルシッチャと黒キャベツ、ジロル茸のリゾット  
(お肉のラグーと黒キャベツ、ジロル茸のリゾット)

\*

鴨（鹿児島県）の炭火焼き その内蔵のペヴェラーダソース  
(豚肉の炭火焼き)

\*

穴熊（鳥取県）のアグロドルチェ  
(牛スネ肉の赤ワイン煮込み)

\*

お口直しのドルチェ

\*

ティラミス

\*

小菓子とカフェ