

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タ

＊

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、鹿のブロシエット
(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