

## アラカルト料理

新鮮！調布市産野菜のサラダ、トリュフ風味	1,400 円~
釜揚げシラスのブランマンジェ、焼ウニと共に	1,500 円
信州サーモンの燻製、ライムとケッパーのドレッシングソース	1,800 円
焼き上げた3種類のキノコのプレッセ、プチサラダ添え	2,500 円
温泉玉子、スペシャルしょっつるクリーム	2,500 円
減圧製法による自家製パスタ、炙りカラスミと海の幸	2,000 円
本日の魚料理	2,500 円~
香ばしく焼き上げた黒毛和牛ランプ肉のステーキ	3,800 円
牛タンの柔らかかグリエ、粒マスタード	2,800 円
匠の大山鶏モモ肉、ローズマリー風味のコンフィー	2,500 円
もち豚肩ロース肉の煮込みセミドライフルーツのソース	2,500 円
今シーズンのジビエ料理（お尋ねください）	2,800 円~
チーズの盛り合わせ（3種類）	1,200 円
もちり食感の自家製パン	300 円
デザート盛り合わせ	1,000 円

（消費税8%別途）