

### おつまみ

オリーブ盛り合わせ	¥650
ミックスナッツ	¥650
干し肉 (ジャーキー)	¥650
彩り野菜のピクルス	¥650
トリュフ枝豆	¥650

### 冷菜

タコのマリネ	¥650
ラタトゥイユ	¥650
鴨の燻製ハム バルサミコソースがけ	¥750
生ハム盛り合わせ	¥750
パテ・ド・カンパーニュ	¥1,100
スモークサーモン	¥1,100



鴨の燻製ハム バルサミコソースがけ

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## サラダ

おすすめサラダ	¥1,200
チキンサラダ	¥1,100
グリーンサラダ	¥1,000

## チーズ

ゴータチーズ 大粒クラッシュ	¥750
ノルウェー・ゴート	¥750
ゴルゴンゾーラ ピカンテ	¥750

チーズの盛り合わせも承ります

## 温菜

フライドポテト	¥650
+¥300 でトリュフオイル仕上げにできます	
気まぐれアヒージョ	¥1,200
野菜と肉団子のトマト煮グラタン風	¥1,650
黒毛和牛100%ハンバーグ	¥1,650



気まぐれアヒージョ (一例)

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## 炭火焼き・肉

黒毛和牛ランプ ￥2,300

北海道産 エゾシカもも ￥1,650

対馬産 イノシシロース ￥1,650

青森県産 鴨ロース ￥1,650

豪州産 ラムチョップ ￥1,650

※グリルしたお肉には3種類のソースがつきます  
3種ソーセージとベーコン盛り合わせ ￥1,700



北海道産 エゾシカもも



対馬産 イノシシロース



3種ソーセージとベーコン盛り合わせ

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

### 炭火焼き・魚

北海道産 本シシャモ 2尾	¥650
北海道産 氷下魚 1尾	¥750
北海道産 ハタハタの塩こうじ漬け	¥650
久米島産 車海老やわら 1尾	¥650



北海道産 本シシャモ

### 炭火焼き・野菜

季節野菜のグリル S	¥1,200
季節野菜のグリル R	¥1,650

～オリーブオイルと塩でシンプルに～  
+¥500 でトリュフオイル仕上げにできます



季節野菜のグリル R

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## ごはん

本日もカレーライス

¥1,300

## パスタ

プッタネスカ

¥1,400

粗びきミートソース

¥1,400

和風クリームパスタ

¥1,400

カルボナーラ

¥1,600

キノコと牛挽肉のトマトクリーム

¥1,600



和風クリームパスタ

## デザート

気まぐれデザート

¥650

詳しくは店長までお尋ねください



気まぐれデザート (一例)

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## ピザ

本日はカルデラ風ピザ

¥1,600

ピザの種類は店長までお尋ねください



カルデラ風ピザ（一例）

※炭火で焼き上げる窯焼きピザは冬季限定のご提供となります  
（10月～3月・外気温により前後する可能性あり）  
18:00～22:00 が窯の火のピークタイムとなっております  
上記以外のお時間にピザのご注文をご希望の場合、お電話にてご連絡  
いただければセッティングいたしますのでお申し付けください

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## ソフトドリンク

オレンジジュース	¥600
グレープフルーツジュース	¥600
アップルジュース	¥600
ザクロジュース	¥600
クラマト トマトジュース	¥650
コカ・コーラ	¥600
ジンジャーエール	¥600
トニックウォーター	¥600
ペリエ	¥650
コーヒー	¥600
カフェオレ	¥650
紅茶	¥600
ハーブティー	¥650
烏龍茶	¥600

## ノンアルコール・ドリンク

アランミリア グレープジュース 赤/白/ロゼ	¥650
ライム&レモンソーダ	¥650
エルダーフラワーソーダ	¥650
ラズベリーレモンソーダ	¥650
ブルーベリー&ブラックカラントソーダ	¥650
ラベンダーティー	¥650
ノンアルコールビール	¥750
ノンアルコールワイン 赤/白/スパークリング	¥750

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## ビール

生ビール サッポロ ￥750

本日の銘柄は店長までお尋ねください

ハートランド ￥800

ギネス ￥1,000

ガーゼリー ￥1,000

## ウイスキー

【アイリッシュ】

ブラックブッシュ ￥850

カネマラ 12年 ￥1,700

【スコットランド】

ジョニーウォーカー ￥850

ラフロイグ 10年 ￥1,300

マッカラン 12年 ￥1,600

ボウモア 18年 ￥1,800

【アメリカ】

ジャックダニエル ブラック ￥850

ワイルドターキー ￥850

ノブクリーク ￥1,100

【カナダ】

クラウン ロイヤル ￥850

カナディアンクラブ ￥850

【ジャパニーズ】

サントリー 碧 -Ao- ￥1,300

サントリー 響 ￥1,800

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## ワイン

赤 / 白 / スパークリング ￥850

詳しくは店長までお尋ねください

## ウォッカ

スミノフ ￥850

ズブロッカ ￥900

ヴァン・ゴツホ ￥1,600

## ジン

ビフィータージン ￥850

翠 (SUI) ￥850

ボンベイ・サファイア ￥900

クール・ド・リヨン ル・ジン ￥1,100

サイレントプール ￥1,100

タンカレー 10 ￥1,300

季の美 京都ドライジン ￥1,300

## ミード

ポーランドミード・アピス 《ルベルスキ》 ￥1,300

インターミエルミード 《メディエヴァル》 ￥1,000

ポーランドミード・アピス 《クルピオフスキ》 ￥1,200

ポーランドミード・アピス 《ヤドヴィガ》 ￥950

## 樽入り酒

詳しくは店長までお尋ねください ￥850～

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## テキーラ

サウザ テキーラ ゴールド	¥950
クエルボ 1800 アネホ 40	¥1,500
ドンフリオ テキーラ 1942	¥1,600

## ラム

マイヤーズ	¥850
バカルディラム スペリオール ホワイト	¥850
キャプテンモルガン スパイスドラム	¥950
グアテマラ ロンサカパ センテナリオ 23年	¥1,200

## ブランデー

ブラーカルバドス グランソラージュ	¥1,200
レミーマルタン VSOP	¥1,600

## アブサン

ペルノ アブサン	¥950
アブサン チェコ	¥1,000
ブランシェ	¥1,600

## パスティス

ペルノー	¥950
------	------

## カクテル

各種	¥900～
----	-------

ご要望に応じてお作りします お気軽にお申し付けください

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております

## 薬草酒

イエーガーマイスター	¥950
ウニクム	¥950
コカレ口	¥950
サンジェルマン エルダーフラワー	¥950
シャルトリューズ	¥1,200
ベネディクティン	¥1,200

## 日本酒

※ワイングラスにて提供しております

各種	¥750~
----	-------

時期に合わせ各地の銘柄を入れ替えております  
詳しくは店内ホワイトボード、店長までお尋ねください

## 焼酎

金宮	¥850
二階堂 吉四六	¥900

## 泡盛

美ら蚩	¥850
残波	¥850
星の灯り	¥1,000

## 梅酒

紀州緑茶梅酒	¥850
自家製スピリタス梅酒	¥850

表示はすべて税込み価格となります  
お通し代として¥350をいただいております