

# COOKMAN

- ・ 青森県産津軽鳥と契約農家野菜のロースト ￥1000  
ジューシーな津軽鶏と契約農家の野菜をシンプルにローストで。
- ・ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥1000  
オープンからの定番料理。1日限定5食の希少メニュー
- ・ 国産牛ハツのロースト ￥1000  
鮮度の高い牛ハツを絶妙な火入れで。大葉わさびソースとともに
- ・ 鴨もも肉のコンフィ ￥1100  
低温の油で長時間煮込み、仕上げに表面をカリカリに焼き上げました。

- ・ 別紙のオススメメニューに大注目!!  
メイン料理やパスタ、リゾットなど  
大人気メニューが並んでいます。

- ・ 自家製白い珈琲アイスクリーム ￥450
- ・ クラシックチョコレートムース ￥450
- ・ カタラーナ カンパリーゼリー添え ￥500
- ・ 本日のタルト ￥500

# FOOD MENU

- ・自家製ピクルス ￥350
- ・オリーブの盛り合わせ ￥350
- ・オリジナルスパイスナッツ ￥350
- ・パテ・ド・カンパーニュ ￥500
- ・鮮魚のカルパッチョ ￥550
- ・鶏白レバーのテリーヌ ￥550
- ・フォアグラのクレームブリュレ ￥580
- ・スモークサーモンと彩り野菜のテリーヌ いくら添え ￥650
- ・野菜のマリネの盛り合わせ ￥700
- ・中トロのレアグリルと長いものマリネ ￥750

- 超定番！ローストビーフのサラダ 粒マスタードドレッシング ￥700
- ・ルッコラとパルミジャーノのサラダ ￥650
- ・アラメダ風チャイニーズチキンサラダ ￥650

- ・フライドポテト (アンチョビ or 粉チーズ) ￥400
- ・ツブ貝とマッシュルームのブルゴーニュ風 ￥550
- ・ムール貝のマリニエール (白ワイン蒸し) ￥550
- ・ツブ貝とキノコのゴルゴンゾーラ煮 ￥700
- ・トリッパ・ア・ラ・ロマーナ ￥750
- ・プティサレ (塩豚) とソーセージの煮込み ￥800
- ・自家製ソーセージ 2本付き ￥900
- ・牛リブ肉と揚げ茄子のビール煮 ￥850