

Course

3000円・5000円・6500円コース

上記のコースは事前の予約が必要です

Nibbles

ミックスナッツ	300円
ペペロン枝豆 <small>枝豆をペペロンソースであえました</small>	400円
オリーブの盛り合わせ	300円
いぶりがっこ（燻した漬物）とクリームチーズ <small>秋田県名物の漬物。クリームチーズと共にお召し上がり下さい</small>	500円
彩り野菜のピクルス	500円
ポテトフライ <small>スイートチリソース・サワークリームと併にお召し上り下さい</small>	500円
アンチョビキャベツ	400円
マッシュルームのフリット	500円
ガーリックトースト or バゲット	300円
生チョコレート	500円

Appetizer

前菜5品盛り合わせ <small>*内容は日によって変わります*</small>	1500円 ハーフ 900円
生ハム・サラミの盛り合わせ	1300円 ハーフ 900円
チーズの盛り合わせ <small>*内容は日によって変わります*</small>	1200円
本日の鮮魚のカルパッチョ	780円
キッシュ <small>チーズをふんだんに使った濃厚なキッシュ</small>	680円
海老の香草パン粉焼き	800円
キノコと鶏せせりのアヒージョ	800円
牡蠣のスマーク <small>湯通しして下味をつけ、軽く焼いた牡蠣のオリーブオイル漬け</small>	680円
ナッツを入れたお肉のパテ <small>くるみを散りばめて焼きあげた豚肉のパテ</small>	680円
自家製ソーセージ <small>スパイスを混ぜ込んだ豚ミンチで作るソーセージ</small>	800円
a tempo風 和牛もつの煮込み <small>じっくり炒めて甘味を引き出した玉葱とハチノス、赤センマイ、小腸を鶏ガラでとったダシで煮込みました</small>	780円
★☆☆☆☆ タルトフランベ (フランス アルザス地方のピッツァ) <small>パイ生地にフレッシュチーズをのせて焼きあげる、フランス版のピッツァ</small> ◆玉ねぎベーコン ◆アンチョビオリーブサラダ ◆ポロネーゼ の3種類よりお選びください	1200円

Vegetables

Order Made Salad

食材(お野菜) ・ 調理法 ・ 味付けをお選び下さい

お野菜3種 750円

お野菜

木の子 かぼちゃ キャベツ トマト アボカド
ナス ブロッコリー ズッキーニ ホウレン草 アスパラ

調理法

フレッシュ(切る)

茹でる

蒸す

焼く

味付け

シンプルに塩、胡椒、オリーブオイル

ガーリックソテー

フレンチドレッシング

青森にんにく、アンチョビ、生クリームで作ったバーニャカウダソース

シンプルなグリーンサラダ

胡麻ドレッシング、フレンチドレッシングをお好みでかけてお召し上がり下さい

680円

生ハムのシーザーサラダ

パルマ産生ハムをつかったサラダ

980円

魚介のサラダ

帆立・海老・イカをつかったサラダ ビネガードレッシングでお召し上がり下さい

1100円

たっぷり野菜のグラタン

たっぷり野菜をベシャメルとモッツアレラで合わせたヘルシーなイタリアングラタン

900円

Pasta

ベーコンとモッツアレラチーズのトマトパスタ ベーコンとモッツアレラチーズを使ったトマトパスタ	1400円
ボロネーゼ 牛ミンチと香味野菜を煮込んで作るトマトパスタ	1300円
渡り蟹のトマトクリームパスタ 焼いて煮込んだ渡り蟹の濃厚なソースで仕上げたパスタに殻ごと食べられるソフトシェルクラブを添えて	1300円
ウニのクリームパスタ ウニを使ったクリームパスタ	1600円
生ハムと彩り野菜のクリームパスタ 生ハムと色々な野菜を使ったクリームパスタ	1500円
チーズと黒胡椒のパスタ ハムエッグのせ チーズと黒胡椒で作るパスタ 上にのせたハムエッグと一緒に召上がり下さい	1300円
ホタルイカとカラスミのオイルパスタ ホタルイカとカラスミで作るオイルパスタ	1400円
豚つみれとセミドライトマトのオイルパスタ 豚つみれとセミドライトマトで作るオイルパスタ	1200円

*** お好みのパスタお作り致します *** スタッフにご確認ください

Main Dish

天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚のアクアパッツァ仕立て	1600円
<small>天使エビ・帆立・ヤリイカ・鮮魚をソテーしてトマト・オリーブを使ってアクアパッツァ風に仕上げました</small>	
国産若鶏のサルティンボッカ	1600円
<small>若鶏とチーズを生ハムで巻いてソテーしました</small>	
糸島豚ロースのポルケッタ風	1600円
<small>糸島豚ロースをハーブと一緒にロール状にしてオープンで焼き上げました</small>	
ハンガリー産鴨のロースト シェリーヴィネガーソース	1600円
<small>鴨肉をローストしてはちみつとシェリーヴィネガーを使った甘酸っぱいソースでお召し上がり下さい</small>	
オースト産仔羊のロースト グリーンマスタードとマルサラソース	1600円
<small>仔羊をローストして表面にグリーンマスタードをぬり甘いマルサラソースで仕上げました</small>	
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	1800円
<small>赤ワイン、ポルト酒、ブランデーでマリネした和牛ホホ肉を5時間かけてじっくり煮込みました</small>	
牛サガリのステーキ ジャポネソース	1800円
<small>牛サガリをシンプルにステーキにして和風ソースと一緒に召し上がり下さい</small>	

* 鶏・豚・羊・牛はシンプルに塩コショウのみでお作りする事が可能です※
スタッフにご確認ください

Rice&Soup

名物 a tempo ホワイトカレー *魚介 or 国産鶏*	1100円
<small>玉葱、スパイス、牛乳、生クリームで作った白いルーを黄色いターメリックライスでお召し上り下さい 当店に来店された際には是非一度ご賞味ください♪</small>	
	大盛 +100円 魚介 +300円
オムライス	1200円
<small>ケチャップを使わず、和牛ホホ肉と木の子を混ぜ込んだバターライスを卵で包んだオムライス 自家製デミグラスソースと併にお召し上り下さい</small>	
おでん風ポトフ	1100円
<small>鯉節と昆布でとったダシと鶏ガラでとったダシをあわせてお醤油で味を整えたスープで 湯で玉子、お野菜、ソーセージなどを煮込みました *残ったスープを使って雑炊をお作り出来ます*</small>	
	雑炊 +200円
本日のポタージュ	500円

Dessert

アフォガード 自家製バニラアイスにエスプレッソをかけて	500円
パンナコッタ	600円
レモン風味のチーズケーキ	600円
ブルーベリーのタルト ブルーベリーを使ったフルーツタルト	600円
カタラーナ 濃厚な舌ざわりのプリン	600円
生チョコのガトーショコラ	600円
抹茶のフォンダンショコラ 濃厚な抹茶の生地に抹茶のソースをとじこめました	700円

表示価格は税別価格になります。