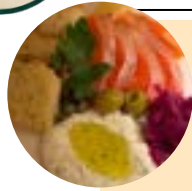


ソムリエが選んだ肉

THE SIGNATURE -Chita Beef & Pork-



今月の赤ワイン
グラス¥1,100



季節の魚介料理

Seasonal Fresh Fish



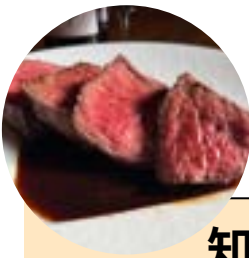
今月の白ワイン
グラス¥1,000



季節のパスタ&リゾット

Seasonal Pasta & Risotto

旬の素材の美味しさを活かしたソース。締めの一皿にどうぞ。



知多牛と知多豚のロースト 2種盛り合わせ

肉質の異なる二種類の肉を同時に焼き、それぞれのベストな焼き加減に仕上げる。店長の腕の見せ所です。知多の風土が育んだ、二種類の肉の食べ比べをお楽しみください。

3,900

- プレミアム知多牛 料理
- 知多牛ランプ 赤身のスキレットロースト 180g

3,500

赤ワインと盛田のみりんをベースにして、スパイスを効かせた自家製ソースが決め手です
 - 知多牛100% 極みボロネーゼ 平打ち生パスタ

1,900

ソムリエ店長がワインに合うパスタを作りました。素材に妥協しない贅沢な逸品。
 - 知多牛 レバームースのカナッペ

1個 550

生レバーから作る贅沢なレバームースの香りと食感。ワインに合います！
 - 知多牛 生レバーのコンフィ

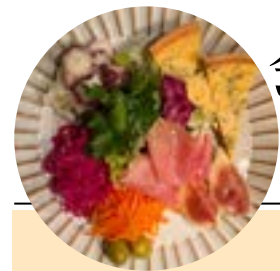
1,000

新鮮なレバーが入荷した時だけ作る限定商品。低温で火入れした合法レバ刺しです！

- 知多ブランド豚 料理
- 知多ハッピーポーク 肩ロースのスキレットロースト 180g

2,300

知多の温暖な気候で育った銘柄豚。きめ細やかな肉質と脂の甘みをじっくり引き出しました。



会話が弾む 彩りデリ

Delicatessen Local Vegetable Plate



お肉やパスタがでけるまで
デリをお楽しみください♪

デリの盛り合わせプレート

デリをちょっとずつ盛り合わせます。お肉が焼けるのを待ちながらお楽しみください。

2,400

- ワインにもアヒージョにも合うフォカッチャ

1個 150
- 人参とオレンジのスペイン風ラペ

700
- 紫キャベツとレモンガラスのピクルス

700
- シンプルなリーフサラダ

600
- 生ハムペースト入りオリーブ

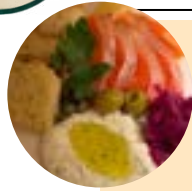
600
- わさび枝豆

600
- 日間賀島産しらすとレモンのキッシュ

700
- 愛知県産イチジクと生ハム

1,300
- 夏野菜のラタトゥイユ

700



富士山の雪解け水が育てた、極上プレミアムサーモン

紅富士サーモンの リヨン風カルパッチョ

自家製ハーブクリームチーズをたっぷりつけてお召し上がりください。

2,200

- 追加の自家製ハーブクリームチーズ

500

ポテトや肉にディップしても美味しいですよ！
 - 岩手県産ムール貝の白ワイン蒸し

1,900

新鮮な国産ムール貝のプリプリ食感をお楽しみ下さい
- + ¥500でムール貝の生パスタ仕立てにカスタマイズ！



エビと野菜のトマトアヒージョ

オリジナルのトマトオイルにフォカッチャを浸してお召し上がりください。 自家製フォカッチャ 1個 ¥150

1,500

- 伊勢湾産 赤社エビのペッパーフリット

800
- 三河湾産 アナゴのシャンパンフリット

1,200

ナン生地 のPIZZA

Naan Pizza

2007年kurama開業時からの定番ピザ

■

日間賀島産シラスとワサビ

1,400

■

アンチョビとオリーブのトマトソース

1,400

■

4種類のチーズ

1,400



店長・調理人紹介

久保田 修(くぼた おさむ)

1971年6月25日生まれ岐阜県瑞浪市出身

日本ソムリエ協会：認定ソムリエ

プロフェッショナルバーテンダーズ機構：認定バーテンダー

趣味：ダム、城

ソムリエの経験を活かした料理作りを心掛けています。
おすすめのドリンクとのペアリングをお楽しみください♪

- 高知県産 スルメイカとイタリア産カラスミ オイルソース 生パスタ

2,200
- 伊勢湾産 ワタリガニのトマトソース 生パスタ

2,200
- イタリア産 熟成チーズのリゾット

1,900

おつまみ&温菜

Appetizer & Tapas Selection

ワインやビールが美味しくなる もう一品のスモールディッシュ

■

甘いとうもろこしのシャンパンフリット

1,000

産地、品種は入荷状況により変わります

■

ごぼうのから揚げ

700

■

フライドポテト 塩&ペッパー

700

■

常滑産たまり醤油漬けクリームチーズ

700

■

パティシエのオリジナルミックスナッツ

700

ソムリエ店長厳選チーズ

季節やワインのラインナップに合わせて、
今一番召し上がっていただきたい銘柄をセレクト

フランス産
カマンベール
ノルマンディー
¥1,000 AOP

パティシエ特製デザート

Patissier's Handcrafted Desserts

自社の菓子工房でパティシエが毎朝丁寧に焼き上げる手作りケーキ

■

自家製ケーキ

630

ショーケースの中から好きなケーキをお選びください

■

常滑産たまごの自家製プリン&常滑牛乳ジェラート

700

■

スイートポテト・常滑牛乳ジェラート乗せ

800

■

自家製生チョコレート

400

メッセージ付きアニバーサリープレート

記念日や誕生日に。お皿にメッセージを書いて
豪華なデザートの盛り合わせのプレゼントはいかがですか？



2,200