

## Bread

ブリオッシュのポターージュグラタンプレート(スープ付) ¥1,300  
Brioche of gratin plate (with soup)

ブリオッシュのポークシチュープレート(スープ付) ¥1,300  
Brioche of pork stew plate (with soup)



ブリオッシュのポターージュグラタンプレート

## Rice

能登豚ミートライス ¥1,450  
Pork on rice with demiglace sauce  
※特製デミグラスソースと豚角煮に温野菜を添えたライス。  
Pork & boiled vegetables on rice with brown sauce

白山堅豆腐カレー ¥1,500  
“Hakusan Katadohu” Curry



能登豚ミートライス

## Pasta

能登牛と能登豚のミートソースパスタ ¥1,650  
フィットチーネの生パスタ  
Meat sauce (beef&pork) of fresh fettucine pasta

生ハムとドライトマト、季節野菜のオイルパスタ ¥1,650  
Uncured ham & dried tomato pasta with oil sauce

金時草とじゃこのオイルパスタ からすみ風味 ¥1,700  
“KINJISOU” & tiny sardines pasta with dried mullet roe

渡り蟹と海老のトマトクリームパスタ ¥1,850  
Crab & shrimp with tomato cream pasta



生ハムとドライトマト、季節野菜のオイルパスタ

## A La Carte

旬の魚介のグリル季節野菜添え ¥2,100  
Grilled seafood  
with seasonal vegetable

能登豚のソテー季節野菜添え ¥2,300  
Sauteed “NOTO” pork  
with seasonal vegetable

能登牛のソテー季節野菜添え ¥3,500  
Sauteed “NOTO” Japanese black cattle  
with seasonal vegetable



能登牛のソテー 季節野菜添え

※写真はイメージです。季節によって内容が異なりますのでご了承下さい。  
The photograph is an image. The content is different according to the season.

お食事メニューに組み合わせて、一緒にいかがですか。 Set Menu

\*ミニサラダ Mini Salada + ¥300

\*バゲット Baguette + ¥200