

APPETIZER

- SARUのとりあえず -

本日の生牡蠣 広島より“内海牡蠣小町”（さっぱりいいバランス!）800
Fresh oyster 北海道より“仙鳳趾”（濃厚ミルクィー!）700

青森おおわに自然村より 50g 1,200
長期熟成生ハム 100g 2,200
Dry-cured ham from Aomori

- 野菜の前菜料理 -

豆腐のフムスと季節の野菜 800
Tofu hummus with seasonal vegetables

長野より アメーラトマトのリヨン風カプレーゼ 950
Fresh tomato with fresh cheese sauce

きのことオリーブのケーキサレ 890
Mixed-mushrooms and olive 'cake sale'

SARUのオータムファームサラダ 1,450
Seasonal vegetables salad

旬野菜のフリットと自家製タルタルソース 1,300
Vegetables fritto

- 肉魚の前菜料理 -

たたきゴボウと鶏レバーのコンフィ 890
Burdock and chicken liver confit

北海道 サロベツ蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ 950
Sarobetsu ezo-venison pate de campagne

能登 平山さんの絶品タコとセビーチェ 1250
Octopus ceviche

ミントとチーズ香る ローマ風 トリッパの煮込み 1,200
Stewed tripe in tomato sauce

砂肝とハツ 横須賀 鈴也ファーム野菜のアヒージョ 1,200
Chicken gizzard and vegetables ajillo

船橋名産ホンビノス貝とムール貝の白ワイン蒸し 漁師風 1,650
Steamed mussels and clams in white wine

銚子 ヤリイカとキャベツのアンチョビバターソテー 1,800
Roasted squid and vegetables with anchovy and butter sauce

CHEESE & BREAD

北海道チーズ各種（ウォッシュ、カマンベール、ブルー、ハード） 650
Hokkaido Cheese (Wash, Camenbert, Blue, Hard)

焼きたて! フォカッチャ 400
Focaccia

MAIN DISH

- 名物! りんごの木で燻す瞬間スモークメインディッシュ -

希少! マグロのハーブステーキ 2,100
Tuna steak

もち豚肩ロースのロースト 2,200
Mochibuta-pork steak

サロベツ蝦夷鹿のステーキ 2,600
Ezo-venison steak

SIDE DISH FOR MAIN DISH

- メインディッシュに自由に選ぶ付け合わせ野菜 -

レンズ豆のタブリ 500 じゃがいもの 500
Tabouli クリスピーフライ

バイリングきのこの素揚げ 680 Fried potato

パプリカのペペロナータ 600
Peperonata

PASTA

- パスタとラザニア -

小松菜、あさりと小柱のオイルスパゲティ 1,400
Oil Spaghetti with Japanese mustard spinach, clam and baby scallops

たっぷりチーズと野菜のラザニア 1,500
Vegetables and mozzarella cheese lasagna

ハモとフレッシュトマトのジェノベーゼリングイネ 1,400
Pesto sauce linguine with conger pike and tomato

DESSERT

- 食後の甘いデザート -

あずきとチョコのテリーヌ 800
Azuki beans and chocolate terrine

ココナッツパナコッタと 800
季節のフルーツのマチェドニア
Coconut panna cotta with fruit macedonia

ダークラム風味のイチジクのカンノーロ 800
Rum fig cannolo