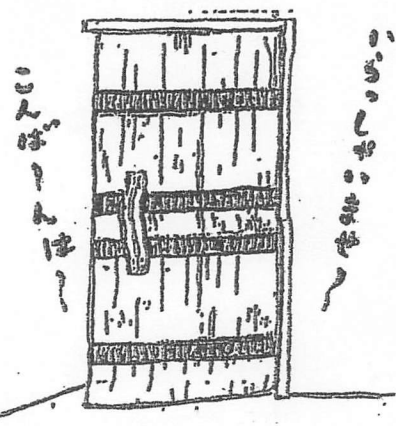


ご来店に  
心より感謝申し上げます。

2024年  
2月6日

# 本日のメニュー



ともすけ

◎自家製パンは自家製自然酵母長時間発酵です。

1. ☐ 銀付大洞いりこ(香明)とハーブで抽出しました澄んだスープ。サフラン入り。
2. ◎ 前菜盛り合わせ
  - ・スープをとった銀付大洞いりこ、マルサラ酒煮。
  - ・姫サザエ(長崎)のブルスケッタ。(肝のソース和え)。
  - ・サワラ(徳島)のオリーブオイル蒸し、熟柿のソース。
  - ・魚介のスープ炊きのクスクス、いりこのピュレと人参の葉の炒め。
  - ・とくみフキバツとケールのロースト。
  - ・自家製発酵白菜、フレッシュの山羊のチーズ和え。
  - ・新大豆のせわかか苺ど、リコッタ和え。
  - ・山ごぼうの蒸し煮
  - ・山独活(ウド)の赤ワインがネが煮と、新鮮なねぎのマリネ。
3. ◎ 黒大根、常盤ゴボウ、セージ、無添加サラミ、ポルチーネのズッパ。
4. ◎ 菊芋の「ニョティニ」(リコッタ入りのせわかかニョッキ) 高菜の葉蒸して添え。
5. ◎ プリモ A~Cからひとつお選び下さい。
  - A. ふきのとうのピュレとポルチーネソースのリゾット。
  - B. からすみとレモンのソースのショートパスタ (☐☐☐パッテリ)
  - C. 海老のプロドソースとポルチーネとのショートパスタ。(☑☑ジッリ)
6. ◎ 肉料理 または 魚料理 D~Fからひとつお選び下さい。
  - D. のとしし(能登の猪肉)ヒレ肉のオリーブオイルコンフィ、セミドライフルーツ添え。
  - E. 仔羊ラム熟成肴ロースのロースト、ネーブルのロースト添え。
  - F. 鱈(カレイ)のマルサラ酒蒸し、黒豆のピュレと、庄内あさつき。
7. ◎ デザート 自家製 ティラ・ミスー

7皿 フルコース、税込 7,000円  
6皿 メイン無しコース、税込 6,000円

〜 22:00 (PM 10:00) 閉店とさせていただきます。 ありがとうございます。〜