

新年 お家 プレート

11000円（1人前）

一日限定五食

※二人前よりご注文承ります。

ピクルスの盛り合わせ
シードルを使ったマリネ液に漬け込みました。
箸休めにどうぞ。

新春限定
1/4 から 1/31 まで

猪ベーコンのケーキサレ

フレンチの定番塩ケーキ。二日かけてつくった
猪ベーコンは桜のチップで燻しました。



猪のリエット

リエットはパテに似た
フランスの肉料理。
ローズマリーと白ワインで
仕上げました。

大根と人参のニップ

なますをイメージした
紅白のサラダです。

猪のコンフィ
〜キャラメリゼ〜

三時間火を入れた猪肉を贅沢に厚切り。
塩加減とパリッと香ばしい甘みが
相性抜群のキャラメリゼで。



姉妹店・「米とサーカス 高田馬場店」(高田馬場)、
「米とサーカス ダービー通り店」(錦糸町)でも猪フェア同時開催中★