

<p>広尾 沢村ポテトサラダ</p> <p>仕上げにフライドオニオンとチェダーチーズをふんだんに振りかけています</p>	680 円
<p>新鮮レタスの炭火焼きシーザーサラダ</p> <p>レタスのみずみずしさと炭火焼きの香ばしさをお楽しみください</p>	1,200 円
<p>シャルキュトリーの盛り合わせ</p> <p>広尾沢村の肉の一品を " 豪快 " に盛り合わせました</p>	1,780 円
<p>アンチョビブロッコリー</p> <p>熱々の鉄板にブロッコリー！食欲をそそります</p>	720 円
<p>トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み</p> <p>柔らかく煮込んだトリッパ ハーブとレモンを加えて香り高く</p>	880 円
<p>海老と蓮根のアヒージョ</p> <p>特製トマトペーストをプラスして さらに美味しく仕上げました</p>	980 円
<p>自家製ソーセージ マッシュポテト添え</p> <p>ハーブと黒胡椒を効かせ ジューシーに焼き上げました</p>	1,500 円
<p>松阪ポークの炭火焼き</p> <p>味付けは塩のみ お肉そのものの旨みをご堪能ください</p>	2,200 円
<p>ルッコラと大根のからすみパスタ</p> <p>オイルベースのさっぱりとした一品</p>	1,100 円
<p>広島産牡蠣と生のりのクリームパスタ</p> <p>海の旨みをクリームソースに絡めました 贅沢な一品</p>	1,580 円
<p>渡り蟹のトマトクリームパスタ</p> <p>渡り蟹をまるごと一杯使用 見た目も豪華な一品</p>	1,900 円
<p>紅茶のブリュレ</p> <p>アールグレイと胡桃の香りを閉じ込めました</p>	680 円
<p>アップルパイ フロマージュブランとバニラアイス添え</p> <p>アップルパイの新スタイル</p>	840 円