

フライ, オーブン料理



紫波・高橋農園のカラフルポテトフライ

きたあかり、ピルカ、シャドークイーン、ノーザンルビー。
ホックリとしてやさしい甘みがおいしいです。

600 yen



桜海老のゼッポリーニ (ひとくちサイズのフリット)

桜海老をピザ生地混ぜました。ビールにもぴったり。
イタリア人も好きなアイデア料理のおつまみです。

600 yen



海老と八幡平マッシュルーム, プチトマトのアヒージョ

プリッとした海老や、ガーリック風味がおいしい
スペイン風オリーブオイルの軽い煮込みです。
オイルもぜひバゲットにつけてお召し上がりください。

1,300 yen



釜揚げしらすとあおさ海苔のアヒージョ

オリーブオイルに移ったしらすとガーリックの香りが
相性よい組み合わせ。バゲットにのせてお召し上がりください。

1,000 yen



海老とイカ, 茸のエスカルゴバター炒め

たっぷりのパセリとガーリックの香りが漂うコクのある
バター炒めです。

1,300 yen



バゲットスライス 10枚

それぞれの必要な料理に添えておりますが、
さらにご希望の際は追加でご注文ください。

400 yen