



The
MUSHROOM
Fair

2017.10.3(Tue)~9(MON)



「秋のきのこフェア」開催

椎茸やマッシュルームなど、たくさんの「きのこ」と、
秋の味覚をふんだんに使用した料理を揃えて皆様のご来店をお待ちしております。

使用きのこ例

椎茸、マッシュルーム、ポルチーニ茸
ジロール茸、ピエブルー、トランペット
たもぎ茸、やなぎまつたけ、山伏茸 etc.....

Appetizer

- ・チーズ風味のきのこフリット ￥600
- ・マッシュルームのシンプルサラダ ￥800
- ・ジャンボマッシュと白レバーのオープン焼き ￥1,300
- ・色々きのこのポタージュ ￥900
- ・戻り鰹のたたき
きのこマリネを添えたサラダ仕立て ￥1,700
- ・きのこのチップをのせた
秋刀魚のカルパッチョ 粒マスタードソース ￥1,500
- ・永島農緑椎茸のモッツアレラ包み焼き
大蒜クリームソース ￥1,300
- ・柔らか蛸ときのこのムースリヌ
ピリ辛たまねぎソース ￥1,500
- ・秋刀魚ときのこのガーリックバター焼き ￥1,200
- ・お好みの食材ときのこのソテー 100g~/¥800

帆立 (1 個) ¥650 / サザエ (1 個) ¥600
海老 (2 尾) ¥600 /
オマール海老 (半身) ¥2,200 (1 尾) ¥4,200

Main dish

- ・きのこのクレマソースに浮かべた
浅利とポルチーニ茸のスパゲッティ ￥1,800
- ・和牛ときのこのラザニア 香るバジルソース ￥3,500
- ・きのこのニョッキ
ジロール茸のクリームソース ￥2,200
- ・金目鯛と永島農緑椎茸の串焼き
シェフ自慢のトマトケッパースソースで ￥3,600
- ・定番! ラ・マーレ風ブイヤベースに
きのこを入れました ￥4,500
- ・贅沢の極み! 松茸ごはん
和牛のグリエ ラ・マーレ Style ￥6,500

Course menu

きのこランチコース
・ 5,000Yen

きのこフルコース
・ 8,000Yen

*表示価格は「税抜」です、別途、消費税 8% サービス料 10%を頂戴いたします。
*お食事内容や食材は入荷状況によって変更になる場合がございます。