

# L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

## PASTA & RISOTTO

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino with Botargo and Whitebait 1,300  
釜揚げしらすとカラスミのペペロンチーノ

Pearl Barley Risotto with Salmon and Mascarpone 1,500  
サーモンともち麦のマスカルポーネリゾット



Tagliatelle Bolognese with Dry-Aged Beef 1,800  
ドライエージングビーフのタリアテッレボロネーゼ

Linguine with Mussels Bouillabaisse 1,500  
モンサンミッシェル産ムール貝のブイヤベース リングイネ

## WOOD BURNING GRILL

Grilled Shamo Chicken 2,400/p  
川俣シャモの胸肉のグリル



Our Housemade Dry-Aged Beef Steak 5,000/150g Sirloin  
自社熟成 ドライエージングビーフステーキ サーロイン

Rib Eye 6,250/250g  
リブロース

Grilled Zao Beef Top Round 3,300/200g  
蔵王牛うちもものグリル

Roasted Prime Skirt Steak 2,900/200g  
プライムビーフ ハラミのロースト

Grilled Abalone Mushroom 300/p  
白神あわび茸のグリル

Grilled Asparagus 900/3p  
アスパラガスのグリル

Roasted Onions 300/p  
玉ねぎのロースト

Gibier Dish ASK  
本日のジビエ

## SIDE DISH

Firewood Flavored Mashed Potatoes 700 French Fries 600  
薪の薫るマッシュポテト フレンチフライ

## DESSERT

Gateau au Chocolat and Condensed Milk Sherbet 900  
ガトーショコラ 練乳ソルベ

Today's Tart with Homemade Ice Cream 900  
本日のタルト アイスクリーム添え

Homemade Ice Cream or Sherbet 300/1 scoop  
自家製アイスクリーム または シャーベット