

MENU



APPETIZERS 前菜料理

山梨 宮本さんの桃とジャガイモの冷製スープ	700
十勝 尾藤さんのジャガイモのポテサラと 相模原 ”昔の味たまご”	900
北海道スノーホワイトチェリバレー鴨のテリーヌ、 レンズ豆サラダ	1400
安曇野放牧豚のパテ・ド・グランメール	1,300
マグロのハーブコンフィとアボカドの具沢山サラダ オレンジドレッシング	1,800
田無 新倉ファームのシンプルハーブサラダ レモンアンチョビドレッシング	1,700
天然真鯛と翡翠ナスのカルパッチョ 赤紫蘇ドレッシング	1,700
長野 竹内きのご園 バイリングキノコの ハーブバター焼きエスカルゴ風	1,700
石川産 スルメイカとキャベツのソテー、 ガーリックアンチョビ	1,600
山口産 ハモのソテー甘長唐辛子のサルサ	1,900

HOMEMADE BREAD & CHEESE 自家製パンとチーズ

ライ麦パン	400	くるみとドライフルーツのパン	400
フォカッチャ	400	自家製パンの盛り合わせ3種	500
国産チーズ各種 [ウォッシュ/セミハード/ブルー/ 白カビ/白やなぎ]	各 650	国産チーズ盛合せ3種	1,800

MAIN メインディッシュのお肉料理

愛媛 岡崎牧場 はなが黒牛のグリル 梶田商店再仕込み醤油のソース	3,900
安曇野放牧豚のソテー マディラソース	3,600
青森シャモロック鶏の胸肉のソテー クリームソース	3,400

PASTA パスタ

“焼きアジ”と千葉 芦田さんの“モロヘイヤ”のペペロンチーノ	1,600
芦田さんの“ツルムラサキ”と“エビ”の トマトクリームソース	1,700
茨城 宮本さんの“新レンコン”と岩手産“ホタテ”の あおさクリームソース	2,000

※パスタの内容は入荷によって変更いたしますので、一例となります

DESSERT デザート

尾山台 高橋さんのカボチャのプリン アイス添え	900		
千葉 田倉ファームの白イチジクのタルト	1,100		
グラッパとドライ巨峰アイス スティッキーチョコレート	950		
自家製バニラアイス	500	自家製グラッパ巨峰アイス	600

CAFE カフェ

コーヒー (Hot or Ice)	200	紅茶 (Hot or Ice)	200
エスプレッソ	250	レモングラスティー (Hot)	200
カフェオレ (Hot or Ice)	250		

ご注文金額の10%をサービス料として頂きます。
当社のサービスポリシーについてはこちらでご確認頂けます。

We charge a service fee of 10% of the order amount. Please review our service policy here.

