

# DINNER

## APPETIZERS 前菜料理

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、 レンズ豆のサラダ添え	1,400
シンプルハーブサラダ レモンアンチョビドレッシング	1,200
勝浦ファームのイチゴと甘夏、 スパイスナッツのサラダ	1,600
三重産 えば鯛カルパッチョ いすみ市 石野さんのトマトのすりおろしドレッシング	1,800
駿河湾産 桜海老と愛媛 OCファームの新玉葱の ビスク風ポタージュ	1,500
宮城産 ヤリイカとキャベツのソテー、 ガーリックアンチョビ	1,600
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
銚子産 スズキのソテー 柴さんのポワロー葱とサルシッチャのヴァンブランソース	2,200

## 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	各 650	国産チーズ盛合せ3種	1,800

[ウォッシュ/ブルー/セミハード/白カビ]

## MAIN メインディッシュのお肉料理

愛媛 岡崎牧場 はなが牛のグリル 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

愛知産 “アサリ”のボンゴレビアンコ	1,900
愛媛 OCファームの“新玉ネギ”と“焼きサバ”のトマトソース	1,700
勝浦ファームの“黒キャベツ”と“自家製サルシッチャ”の クリームソース	1,700
駿河湾産 “桜海老”と魚沼産 “グリーンアスパラガス”の トマトクリームソース	2,000

## DESSERT デザート

真鶴 佐宗さんの甘夏とカモミールのパンナコッタ	900		
西表島産 ピーチパインのフレチーズケーキ	1,000		
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

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.



※メニューの内容は入荷によって変更致しますので、一例となります