

DINNER

APPETIZERS 前菜料理

ナガノパープル、シャインマスカット、梨と ストラッチャテッラのカプレーゼ仕立て	1,900
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
高知産 秋カマスのカルパッチョ あおさのりドレッシング	1,800
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	1,800
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
メカジキのタリアート、 尾瀬 中條さんのパプリカのソース	1,900
安曇野放牧豚のタンと尾山台 高橋さんの冬瓜の煮込み サルサベルデ	1,800

HOMEMADE BREAD & CHEESE 自家製パンとチーズ

全粒粉パン	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/ブルー/セミハード/白カビ]	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 はなが牛のグリル 梶田商店再仕込み醤油のソース	ランブ 3,900 カイノミ 5,200
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

“秋刀魚”と“色々きのご”のペペロンチーノ	1,700
千葉 芦田さんの“わさび菜”と“エビ”のブッタネスカ	1,700
尾瀬 中條さんの“パプリカ”と“自家製サルシッチャ”の トマトクリームソース	1,800
北海道産 “秋鮭”と勝浦ファームの“白菜”の クリームソース、ボルチーニ風味	1,900

DESSERT デザート

ベイクドチーズケーキ、田倉ファームのパッションフルーツソース	1,000		
上ノ原果樹園のナガノパープルのクレームブリュレ	950		
焼きたてフォンダンショコラ (焼き上がりに20分かかります)	950		
マスカルポーネアイスのアフォガード ヘーゼルナッツの風味	850		
バニラアイス	500	グラッパドライ巨峰アイス	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.

