

LUNCH SET & COURSE

PASTA SET

パスタセット

¥2,400

[サラダ・スープ・パスタ・パン・カフェ]

MENU

SALAD

マグロのハーブコンフィのサラダ
オレンジドレッシング

TODAY'S SOUP

千葉 芦田さんのバターナッツカボチャのスープ

PASTA

パスタ

<下記から1種類お選びください>

CAFE

カフェ

<下記から1種類お選びください>

LUNCH COURSE

ランチコース

¥3,600

[スープ・冷菜・温菜・パスタ2種・パン・カフェ]

*ランチコースは2名様以上ご注文ください。

*パスタは1グループで2種類お選びください。
2種パスタをおひとり分ずつお取り分けしてお出します。

MENU

TODAY'S SOUP

千葉 芦田さんのバターナッツカボチャのスープ

APPETIZER

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

WARM APPETIZER

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

PASTA

パスタ

<下記から2種類お選びください>

CAFE

カフェ

<下記から1種類お選びください>

PASTA

パスタは下記よりお選びください

“サバのレモンコンフィ”と千葉 芦田さんの“わさび菜”のペペロンチーノ

勝浦ファームの“ルッコラと“ヤリイカ”のプッタネスカ

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

北海道産“秋鮭”と勝浦ファームさんの“白菜”のクリームソース、ポルチーニ風味

CAFE

お飲み物は下記よりお選びください。コーヒー、紅茶はおかわり無料です。

コーヒー (Hot or Ice) カフェオレ (Hot or Ice) +100 エスプレッソ

紅茶 (Hot or Ice) レモングラスティー (Hot)

※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

A LA CARTE

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	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
北海道スノーホワイトチェリバレー鴨の テリーヌ、レンズ豆サラダ添え	1,400	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
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	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
マグロのハーブコンフィの具沢山サラダ オレンジドレッシング	1,800	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
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		

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	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
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

“サバのレモンコンフィ”と千葉 芦田さんの”わさび菜”のペペロンチーノ	1,700
勝浦ファームの”ルッコラ”と”ヤリイカ”のプッタネスカ	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”と勝浦ファームさんの“白菜”のクリームソース、ポルチーニ風味	1,900

DESSERT デザート

バ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)	900		
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	グラッパ巨峰アイス	600

※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