

# MENU

## 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、 レンズ豆サラダ添え	1,400
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
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
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
メカジキのタリアータ、 尾瀬 中條さんのパプリカのソース	1,900
北海道産 秋刀魚と千葉 水海農園さんのイチジクのフリット	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 [ウオッシュュ/ブルー/セミハード/ 白カビ/シェーブル]	各 650	国産チーズ盛合せ 3種	1,800

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.



## 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	ランプ 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

“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“エビ”のPUTTANESCA	1,700
尾山台 高橋さんの“冬瓜”と“自家製サルシッチャ”の カチョエペペ	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、ポルチーニ風味	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)	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	800		
バニラアイス	500	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		