

# 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

鶏ハムのサラダ  
塩昆布ドレッシング

#### TODAY'S SOUP

千葉 芦田さんのニンジンのスープ

#### 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]

### MENU

#### TODAY'S SOUP

千葉 芦田さんのニンジンのスープ

#### COLD APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ  
あおさのりドレッシング

#### WARM APPETIZER

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

#### 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

和歌山 “山利しらす”と千葉 芦田さんの “長ネギ”のペペロンチーノ

魚沼産 山菜“フキノトウ、ウルイ、タラの芽”と“サワラ”のペペロンチーノ  
(パスタセット+400円、ランチコースお一人様+200円)

いすみ市 石野さんの“トマト”のポモドーロとモッツァレラ

いすみ市 石野さんの“グリーントマト”と“自家製サルシッチャ”のカチョエペペ

千葉 芦田さんの “ホウレン草”と“エビ”のクリームソース

## 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)

# 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	愛媛産 コチのカルパッチョ あおさのりドレッシング	1,800
三井農場 庄内鴨のテリーヌ、 レンズ豆のサラダ添え	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	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
鶏ハムの具沢山サラダ 塩昆布ドレッシング	1,800	安曇野放牧豚のフライッシュケーゼ 大多喜町 君塚さんの菜花のマスタードマリネ	1,900

## HOMEMADE BREAD & CHEESE 自家製パンとチーズ

全粒粉パン	400	くるみとレーズンのパン	400	チーズ各種 [ウオッシュ/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	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	3,700
青森シャモロック鶏の胸肉のソテー クリームソース	3,500

## PASTA パスタ

和歌山 “山利しらす”と千葉 芦田さんの“長ネギ”のペペロンチーノ	1,700
魚沼産 山菜“フキノトウ、ウルイ、タラの芽”と“サワラ”のペペロンチーノ	2,300
いすみ市 石野さんの“トマト”のポモドーロとモッツァレラ	1,700
千葉 芦田さんの“ハウレン草”と“エビ”のクリームソース	1,900
いすみ市 石野さんの“グリーントマト”と“自家製サルシッチャ”のカチョエペペ	1,800

## DESSERT デザート

ベイグドチーズケーキ、勝浦ファームの完熟よつぼし	1,000		
相模原 昔の味たまごのクレームブリュレ 加賀棒茶風味	850		
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)	1,050		
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