

MENU

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
三井農場 庄内鴨のテリーヌ、 レンズ豆サラダ添え	1,400
タンドリーチキンの具沢山サラダ クルミドレッシング	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
いすみ市 石野さんのフルーツトマトとイチゴ、 モッツアレラ、ナッツのサラダ仕立て	1,800
本日鮮魚のカルパッチョ あおさのりドレッシング	1,800
長野 竹内きこの園 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
シロイカとキャベツのソテー、 ガーリックアンチョビ	1,600
安曇野放牧豚のフライッシュケーキ	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	450
フォカッチャ	450	自家製パンの盛り合わせ 3 種	550
チーズ各種 [ウォッシュ/ブルー/セミハード/白カビ]	各 650	チーズ盛合せ 3 種	1,800

We charge a service fee of 10% of the order amount. Please review our service policy here.
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。



※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

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

駿河湾産 “桜エビ”と千葉 芦田さんの“葉ネギ”の ペペロンチーノ	1,900
千葉産 “アサリ”のボンゴレビアンコ	1,800
千葉 芦田さんの“オカヒジキ”と“サワラ”のトマトソース	1,800
新潟 当間高原産 グリーンアスパラガスの カチョエペペ	1,900
千葉 芦田さんの“スナップエンドウ”と”自家製サルシッチャ”の ポルチーニクリームソース	2,000

DESSERT デザート

ベイグドチーズケーキ、苺のソース	1,000		
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		
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		
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	グラッパとドライ巨峰アイス	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		