

Lunch



Full Course Lunch 3,500円(税込)

フルコース ランチ

パンと料理、紅茶のマリアージュをお楽しみいただけるコースです。

キープレッドはお好きなだけお召し上がりください。

Bread ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

・バゲット ・カンパーニュ ・ライブレット ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

Spread & Oil ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

・えんむすびとバター ・ファットリアビオさんのリコッタフレスカ ・庄内豚ベーコンのリエット
・白いんげん豆とアンチョビのパテ ・ルバーブのジャム ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Salad

・農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング
自家製のさとうきび酢を使用したオリジナルドレッシング

Soup

・ビーツと根菜のミネストローネ

Dish (下記より2皿お選びください)

- ・安納いもと山形県産りんごのマセドワーズ
さいの目にした契約農家さんの安納いもとりんごを合わせたサラダ料理
- ・柳サワラの炙りマリネ
石川県産の脂ののった柳サワラを白ワインでマリネし、後味さっぱり
- ・自家製米沢牛のコンビーフ
米沢牛のうまみが凝縮。表面を軽くローストし、香ばしさを添えてご提供します

Dessert

・本日のデザート

Drink

・紅茶ブレンダー内田さんが厳選した紅茶、またはコーヒー

Half Course Lunch 2,200円(税込)

ハーフコース ランチ

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜2皿のお手軽なコースになります。

(デザート、ドリンクはつきません。それ以外のメニュー構成は上記と同じになります)



Drink

ドリンク

Red Wine

グラスワイン 赤	800円
ラムーラ オーガニック ロッソ (イタリア)	3,800円
月山ワイン ソレイユ・ルバン	
ヤマ・ソービニオン 2020	6,800円

White Wine

グラスワイン 白	800円
ラムーラ オーガニック ビアンコ (イタリア)	3,800円
月山ワイン ソレイユ・ルバン	
甲州 シュール・リー 2021	6,800円

Sparkling Wine

スパークリングワイン グラス	760円
スパークリングワイン ボトル	7,400円

Soft Drink

ミネラルウォーター	550円
スパークリングウォーター	660円
りんご100%ジュース	660円
パイナップル100%ジュース	660円
グレープフルーツ100%ジュース	660円
モモ100%ジュース	660円
コーヒー (ICE or HOT)	660円
紅茶 (ICE or HOT)	660円
ホワイトティー スパークリング	800円

Beer

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	800円
ノンアルコールビール	700円

Rum

ラム酒 (ホワイト) ショット	660円
ラムハイボール	880円
モヒート	990円
ミントとライムが香るラム酒のロングカクテル	
ソルクバーノ	
グレープフルーツジュース・トニック	1,100円
ラム酒のロングカクテル	
ピニャコラーダ	1,100円
パイナップルジュース・ココナッツミルク	
ラム酒のロングカクテル	



種子島の自社蒸留所で製造。さとうきび栽培から手掛け、しぼりたてのさとうきび汁を原料にしたアグリコール製法のラム酒

表記は全て税込価格です。



バゲット × えんむすびとバター、オリーブオイル

国産小麦粉を当店でブレンドした特別配合。皮は引きがある感じで、中はむっちりとし、甘い香り。食事に合うように塩味を抑えたフランスのオールスタイル。はじめにパンだけを食べて、味と食感を楽しんで。



ブリオッシュ × ルバーブのジャム、リコッタ

フランスのイズニー社の発酵バターと卵をふんだんに使用。ブリオッシュ特有のバサつきを抑えたしっとり食感。素焚糖を使うことで、保水性アップ。ジャムやチーズと合わせてケーキのようにお楽しみいただけますが、塩味とも好相性。



カンパーニュ × 白いんげん豆とアンチョビのパテ、庄内豚ベーコンのリエット

複数の国産小麦粉を独自にブレンド。加水多めでモチモチの食感。当店でつくったルパンダネとサワードネの2種類の発酵ダネを使い、食べやすいマイルドな酸味を実現しました。何にでも合う、オールマイティーさです。



ライブレッド (粗びき) × リコッタ、庄内豚ベーコンのリエット

北海道産ライ麦粉を100%使用。サワードネだけで発酵させた酸味のある味で、ざくざくした食感。パンだけでは食べにくいドイツパンを美味しく食べるマリージュは当店のウリ。



大麦高加水パン × 白いんげん豆とアンチョビのパテ

独自の焙煎大麦粉を使用し、123%の超加水(通常70%)をしたモチモチ食感。油脂不使用のシンプルな配合。低GIの大麦と低GI砂糖の組み合わせで、血糖値が上がりにくい。食べやすく栄養価も高い。当店を代表するパンの1つ。



Let's Enjoy Marriage with Bread and Spread

レストランのテーマはパンと料理のマリージュ。パンとスプレッドのおすすめの組み合わせをご紹介します。ほかにも、自由に組み合わせて自分好みの美味しさを探してみてくださいね。

今月のスプレッド



ファットリアビオさんのリコッタフレスカ

ファットリアビオ北海道は、南イタリア出身の職人が北海道でおこしたチーズ工房。イタリア政府のお墨付き。生乳の新鮮さを感じるリコッタに、ピンクペッパーを添えて。

長野よりルバーブのジャム

ちよっぴりあんずを思わせる香りと、さわやかな酸味のルバーブのジャム。ヨーロッパでは一般的な食材。ほのかに青さを感じる大東製糖の「てんさいのお砂糖」と合わせて焼き上げました。

庄内豚ベーコンのリエット

やわらかい肉質の庄内豚のベーコンを玉ねぎと炒めてから白ワインで煮込んでほぐし、煮汁と出た脂を練り合わせて作ります。満足感のある味わいで、ワインなどのお酒にもよく合います。

えんむすびとバター

九十九里・山武の海水を平釜で焼き上げ、ほどよくニガリを残した塩「えんむすび」をバターにトッピング。

白いんげん豆とアンチョビのパテ

イタリアのトスカーナ地方の定番食材・白いんげん豆に、アンチョビ、オリーブオイル、隠し味のドライトマトとにんにくを合わせたパテです。アンチョビのコクとにんにくの風味が食欲を刺激します。



バターで楽しみUP

ほかのスプレッドと合わせて塗ると、ひと味違った美味しさに。



期間限定 Christmas Course

お値段以上の満足コース

12月23～25日は、ディナー限定でクリスマス特別コース(税込1万円)をご用意しております。季節の厳選素材を使った、目移りしそうなほどの品数の料理を、ボリュームもたっぷりにお出しいたします。定番のスプレッドも、キャビアやウニなどを活かしたクリスマスのスペシャルバージョンです。屋上庭園ではイルミネーションを行っており、当店が種子島でつくるラム酒を使ったホットカクテル(無料サービス)を飲みながらお楽しみください。ご予約は裏面のQRコードから。

【コース内容】

- スプレッド (サワークリーム&キャビア、ルバーブのジャム、さくらんぼ鶏のリエット、えんむすびとバター、ウニ&ナス)
- 農家さんより直送のサラダとプロシュート
- マッシュルームとトリュフのスープ
- ズワイガニと根セロリのレムラード
- フォアグラのムースと洋ナシのキャラメリゼ
- 甘鯛の松笠焼きとカリフラワーのピュレ
- 米沢牛(シンシン)の赤ワイン煮込み
- デザート、食後の紅茶orコーヒー

