

# Dinner



## Dinner Full Course

6,500円(税込)

ディナー フルコース

料理とパンのマリアージュをお楽しみいただける人気のコースです

**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～

・安納いもと白ゴマのフムス ・新生姜シロップとリンゴのピュレ  
・トリュフ香るグリエールチーズ ・クリームチーズとコンビーフのディップ  
・パセリとニンニクのエスカルゴバター ・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**

・サラダほうれん草、キウイフルーツ  
からだにやさしいお砂糖の冷たいポタージュ スムージー風

**Dish**

・シェフのおまかせ前菜

**Main (2皿)**

・本日の魚料理  
・本日の肉料理

**Dessert**

・本日のデザート

**Drink**

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

## Dinner Set

4,300円(税込)

ディナーセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜3皿、デザート、ドリンクのセットコースになります。  
前菜は下記3皿になります。

・庄内豚のグリル マデラ酒とモラセスシュガーのソース  
・温かいホタテのムース お野菜のクリーム ナージュ風  
・丸ズワイガニとサーモンマリネ 胡瓜とディルのヨーグルトサラダ



※ディナーのみ

# A la carte

アラカルト

## 前菜

- 本日のスプレッド6種盛り合わせ（詳細はスタッフにお尋ねください）  
パンに合わせていただくスプレッドの盛り合わせ 770円
- ハモンセラノ スライス 980円  
スペイン産の生ハム。引き締まった食感と強めの塩気、凝縮された旨味が特徴。
- 長崎県対馬産のサラミ 980円  
白カビの熟成香と猪肉の濃厚な味・香辛料がバランスよく口の中に広がるソフトサラミ
- モルタデッラの盛り合わせ 980円  
イタリア・ボローニャの伝統的なソーセージ。ちりばめたピスタチオと黒胡椒がアクセントに。
- 農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング 880円  
さとうきび酢は、種子島の自社農園でさとうきびの栽培から手掛けたもの
- 本日のスープ 660円  
季節の食材を使用した特製スープ（詳細はスタッフまでお問い合わせください）



# 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	800円
スパークリングワイン ボトル	4,800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	



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