



Dinner

Sakura & Ichigo Dinner Course

5,910円 (税込6,500円)

桜 & いちご デイナーコース

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

【期間限定】提携農家から仕入れたいちごと桜の素材を活かしたコースです。

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～

・クリームチーズのディップとデーツ ・岩手産鶏白レバーのムース
・熊本中川さんより「はるか」のマーマレード ・グラスフェッドバター 桜と月の雫の塩
・旬のニラとポテトのサラダ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Soup

・柴海農園よりダークパープル人参のポタージュ

Dish

・農家さんより本日のサラダと海老のソテー いちごのヴィネグレット

Main (2皿)

・金沢港より桜鯛のポワレと旬菜 ポワローの白ワインソース
淡白で上品な甘みの春の時期に獲れる真鯛を、西洋ネギと白ワインのソースが引き立てる一皿
・山形産さくらんぼ鶏もも肉のロティ いちごとポルト酒のソース
じっくりと焼き上げた旨みの濃い山形の銘柄鶏を、いちごの爽やかさと甘口赤ワインのソースがまとめます

Dessert

・アーキバス香るムースショコラ 木苺ソース

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、小皿料理3皿、デザート、ドリンクのセットコースになります。
小皿料理は下記5皿のうち3皿をお選びください。

・自家製スモークサーモンとひよこ豆のフムス
・庄内豚のパテと育風堂さんのハムの色どり野菜マリネ
・金沢港より桜鯛のポワレ 野村農園よりポワローの白ワインソース
・米沢牛とお豆のトマトスパイス煮<チリコンカン>のチーズグラタン
・天元豚バラ肉のソテー スモークパプリカの香り

表記は全て税込価格です。

A la carte

アラカルト

Bread ~当店を代表する5つのパン~

キープレッド 各種単品 ¥200 (税込 ¥220) / 5種盛り合わせ (おかわり自由) ¥600 (税込 ¥660)

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

Spread & Oil

スプレッド6種盛り合わせ

¥700 (税込 ¥770)

- ・クリームチーズのディップとデーツ ・岩手産鶏白レバーのムース
- ・熊本中川さんより「はるか」のマーマレード ・グラスフェッドバター 桜と月の雫の塩
- ・旬のニラとポテトのサラダ ・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

¥800 (税込 ¥880)

さとうきび酢は、種子島でさとうきび栽培から手掛けている当店オリジナル。まろやかな酸味が野菜の味を引き立てます

Soup

・柴海農園よりダークパープル人参のポタージュ

¥600 (税込 ¥660)

さつまいもを思わせるような、ほっこりした甘さの人参スープ

Dish

・自家製スモークサーモンとひよこ豆のフムス

¥900 (税込 ¥990)

3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、ひよこ豆のペーストを添えて

・庄内豚のパテと育風堂さんのハムの色どり野菜マリネ

¥900 (税込 ¥990)

レバーを控えめにして軽やかに仕上げたパテドカンパーニュと、旨みが凝縮した生ハムの取り合わせ

・金沢港より桜鯛のポワレ 野村農園よりポワローの白ワインソース

¥1,400 (税込 ¥1,540)

淡白で上品な甘みの春の時期に獲れる真鯛を、西洋ネギと白ワインのソースが引き立てる一皿

・天元豚バラ肉のソテー スモークパプリカの香り

¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品で脂の甘い山形の銘柄豚をシンプルに焼いた一品。素材本来の持ち味をお楽しみください

Recommend

パン呑みプレート

¥2,000 (税込 ¥2,200)

自家製のパテやチーズ、スプレッドなどパンにもお酒にもよく合う料理をボリュームたっぷりに取り合わせました

※アルコールは別途ご注文ください ※アルコール無しでのご注文も承ります

Dessert

・アーキバス香る ムースショコラ 木苺のソース

¥800 (税込 ¥880)

自家蒸留の金賞受賞のラム酒・アーキバスがカカオの風味を広げる一皿

・月の雫ミルクアイスとりんごシャーベットの盛り合わせ

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイスとの盛り合わせ



パン呑みプレート

Drink

ドリンク

RECOMMEND

SOFT DRINK

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりペアリングティー。世界的に活躍する沖縄ティーファクトリーのティーブレンダー・内田智子さんが当店のために厳選。今月はおすすめはスタッフまで。

ホット or アイス ¥600 (税込 ¥660)

自家製黒糖シロップのクラフトコーラ

12種類のスパイスをブレンドし黒糖の風味を際立たせました。シロップを別添えでお持ちしますので、濃さを調整してお楽しみください。

¥730 (税込 ¥803)

ALCOHOL

[スパークリング] ペレ ベントゥーラ カヴァ モナブリュット

柑橘系、ライム、青りんごを感じる豊かなアロマ。フレッシュでフルーティー。バランスがよく、いきいきとした酸と心地よい後味。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[白ワイン] アラス デ ピルケ シャルドネ

イタリアのワイナリー『アンテノリ』がチリで造る。南国果物の華やかな香りとりんごのような果実味。クリーム等を使った料理と好相性。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[赤ワイン] ラムーラ オーガニック ロッソ

イタリア・シチリア島のネロダーヴォラで造られる、ほどよいタンニンとたっぷりの果実感で親しみのある味。スパイスの効いた肉料理に。

グラス ¥730 (税込 ¥803)

[ラム酒] 金賞受賞 アーキバスモヒート

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスを使った、さとうきびの活き活きとした風味をお楽しみいただけるカクテル。

ミストスタイル [クラッシュアイス] ¥900 (税込 ¥990)

ホット ¥800 (税込 ¥880)



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・アーキバスは種子島の自社蒸留所で製造。

SOFT DRINK

コーヒー (ICE or HOT)	¥600 (税込 ¥660)
ミネラルウォーター	¥500 (税込 ¥550)
スパークリングウォーター	¥600 (税込 ¥660)
りんご 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
パイナップル 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
グレープフルーツ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
モモ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	¥730 (税込 ¥803)
ノンアルコールビール	¥640 (税込 ¥704)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン グラス	¥730 (税込 ¥803)
スパークリングワイン ボトル	¥4,370 (税込 ¥4,807)

WHITE WINE

グラスワイン 白	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ビアンコ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

RED WINE

グラスワイン 赤	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ロッソ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバンヤマ ソービニオン ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

31種類のワインを取り揃えておりますので、
ワインリストをお持ちいたします。お声掛け下さい。

RUM

※種子島の自社蒸留所で製造・WORLD RUM AWARDS2024 金賞

ラム酒 (ホワイト) ショット	¥600 (税込 ¥660)
ラムトニック	¥800 (税込 ¥880)
ソルクバーノ	¥1,000 (税込 ¥1,100)
自家製クラフトコーラのラムコーク	¥820 (税込 ¥902)