



Dinner

Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

7,273円(税込8,000円)

藤井シェフのおまかせ料理のコースです。

その時々のおいしさをお楽しみください。

※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。

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～

・カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル ・白桃とルバーブのコンフィチュール
・庄内より鴨と豚のリエット ・グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩
・小松菜とジャガイモのピューレ ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り

Dish (2皿)

・例) 本日のサラダと自家製スモークサーモン レモン香るサワークリームとキャビア添え
・例) ほたて貝と山形産スナップエンドウ ポワローのソース

Main (2皿)

・例) 金沢港より桜ますのポワレ ブールブランソース
桜ますをフライパンで焼き、シンプルに焦がしバターを合わせました
・例) 米沢牛 うちもののロティ マルサラ酒香るソース
赤身の凝縮感のある部位を直火で焼き、香り高いソースを添えて

Dessert

・山形より旬果実のアマンディーヌ仕立て

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

Dinner Full Course

5,910円(税込6,500円)

ディナー フルコース

※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。

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～

- ・カマンベールチーズ
- ・ピンクペッパーオイル
- ・白桃とルバーブのコンフィチュール
- ・庄内より鴨と豚のリエット
- ・グラスフェッドホイップバター
- ・珠洲の竹炭塩
- ・小松菜とジャガイモのピューレ
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・新人参の冷製ポタージュ
- ・コリアンダーの香り

Dish

- ・農家さんより本日のサラダと天使のエビのソテー

Main (2皿)

- ・例) 能登より真鯛のポワレ 焦がしバターとケッパーのソース
真鯛をこうばしく焼き上げ、ケッパーのほどよい酸味がアクセントのバターソースを添えて
- ・例) 鴨胸肉のスパイシーロースト オレンジと赤ワインのソース
ソースのフルーティーさと、スパイスの香りが調和する鴨の素材のよさを活かした一皿

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

3,910円(税込4,300円)

ディナーセット

※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。

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山形産きゅうりのピクルス
- ・中山牧場直送 佐賀牛 100% ハンバーグ さとうきび酢とオニオンのソース【追加料金¥200】
- ・天元豚ロースのポワレ 花笠オクラと茗荷のラヴィゴットソース
- ・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ
- ・中山牧場直送 佐賀牛 100% ハンバーグ さとうきび酢とオニオンのソース

表記は全て税込価格です。

Sparkring Wine Plan ¥5,000 (税込¥5,500)

今月のお料理

～選べるお料理～

5品の中から
3品をお選びください。



自家製スモークサーモンと
山形産きゅうりのピクルス



温野菜と半熟玉子の巣ごもり風
トマトのクーリ



天元豚ロースのボワレ
花笠オクラと茗荷のラヴィゴットソース



焼津港より天然オオニベのセモリナフリット
ハーブヨーグルトソース



中山牧場直送 佐賀牛100%ハンバーグ
さとうきび酢とオニオンのソース

シェフ
おすすめ
(追加¥200)

Bread ～おかわり自由～

・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

・カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル ・白桃とルバーブのコンフィチュール ・庄内より鴨と豚のリエット
・グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩 ・小松菜とジャガイモのピューレ ・シチリア産有機オリーブオイル

Salad

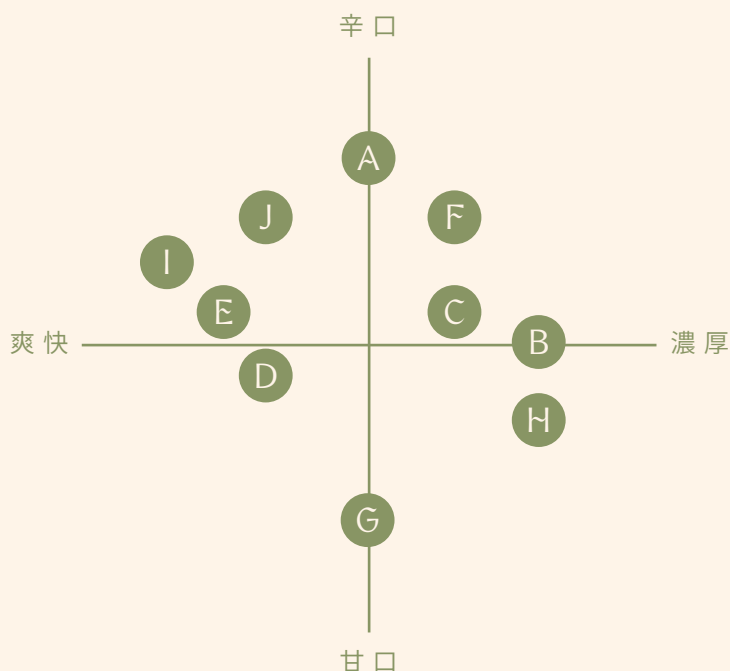
・農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング

Soup

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り

Sparkring Wine Chart

- A ペレ ベントウーラ カヴァ モナ ブリュット
- B メディチ・エルメーテ クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ・セッコ (微発泡)
- C デ・ボルトリ ロリマー ブリュット
- D アントニーニ・チェレーザ グレラ・スプマンテ・エクストラ・ドライ
- E イル・ボッジョ スプマンテ ブリュット (微発泡)
- F ブルエット ブランドブラン
- G マルティーニ アスティ スプマンテ
- H パスカ ランブルスコ デッレミリア (微発泡)
- I PQ P.L.A.I. ロゼ (微発泡)
- J KWVスパークリング



A ペレ ベントウーラ カヴァ
モナ ブリュット

12 か月以上の瓶内熟成を経た、細やかな泡が特徴的。青りんごや洋梨を思わせるフルーティーなアロマ、生き生きとした酸味。

【生産国】スペイン

【品 種】マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ



F ブルエット ブランド
ブラン

シャンパーニュ製法で製造。洋梨や青りんご、かすかにブリオッシュのようなリッチな香り。細かな泡とはつらつとした酸。

【生産国】フランス

【品 種】シャルドネ



B メディチ・エルメーテ クエルチオーリ
レヅジャーノ ランブルスコ・セッコ (微発泡)

赤の微発泡性ワイン。カシスのようなベリー系の果実味、ほのかなグリーンノート、そして心地よく軽快な酸が特徴的。

【生産国】イタリア

【品 種】ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ



G マルティーニ アスティ
スプマンテ

マスカットや桃など芳醇なフルーツの香り。心地よい甘さは飲み口が良く、パイナップルやメロンを思わせるフルーティーな味わい。

【生産国】イタリア

【品 種】モスカート・ピアンコ



C デ・ボルトリ リマー
ブリュット

ブリオッシュのようなリッチな香りと柑橘のアロマ。フレッシュなアタックと滑らかな質感のバランスがとれています。

【生産国】オーストラリア

【品 種】シャルドネ、ピノ・ノワール



H パスカ ランブルスコ
デッレミア (微発泡)

赤の微発泡ワインであるランブルスコのやや甘口。エキス感のあるジューシーなブドウの果実の味わいと、フレッシュな酸。

【生産国】イタリア

【品 種】モスカート・ピアンコ



D アントニーニ・チェレーザ
グレラ・スプマンテ・エクストラ・ドライ

バナナやパイナップルなど熟れたフルーツの香り。爽快感を残しながらほんのり甘みがあり、丸みあるの質感で飲みやすい。

【生産国】イタリア

【品 種】グレラ



I PQ P.L.A.I. ロゼ
(微発泡)

P.L.A.I は Party Like An Italian を略した造語。チャーミングな果実味と、フレッシュな酸味が心地よい微発泡性のロゼワイン。

【生産国】イタリア

【品 種】ピノ・ピアンコ、ピノ・ネロ、シャルドネ



E イル・ポッジョ
スプマンテ ブリュット (微発泡)

柑橘とほのかにハーブのような香り。浅く軽快な酸味が心地よく、親しみが感じられる。

【生産国】イタリア

【品 種】グレラ、ガルガーネガなど



J KWV スパークリング

南アフリカのワイナリー KWV が製造。シュナンブランらしいふくよかなフルーツのニュアンスと、切れ味のあるシャープさが印象的。

【生産国】南フランス

【品 種】シュナン・ブラン



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)

・カマンベールチーズ ピンクペッパーオイル ・白桃とルバーブのコンフィチュール
・庄内より鴨と豚のリエット ・グラスフェッドホイップバター 珠洲の竹炭塩
・小松菜とジャガイモのピューレ ・シチリア産有機オリーブオイル

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

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り

¥600 (税込 ¥660)

人参の自然な甘さとコリアンダーの甘く爽やかな香りの調和

Dish

・自家製スモークサーモンと山形産きゅうりのピクルス

¥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、さとうきび酢のピクルスを添えて

・温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ

¥900 (税込 ¥990)

トマトのソースに隠れた半熟玉子を割って召し上がれ。木苺ヴィネグレットの華やかな香りもアクセント

・天元豚ロースのポワレ 花笠オクラと茗荷のラヴィゴットソース

¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品な脂をもつ山形の銘柄豚をしっとりと焼き、夏野菜のさっぱりとしたソースで

・焼津港より 天然オオニベのセモリナフリット ハーブヨーグルトソース

¥1,400 (税込 ¥1,540)

上品で淡白、且つほんのり甘い白身魚のカリッと揚げて。白ワインなどにもよく合います

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

・本日のデザート

¥800 (税込 ¥880)

詳しくはスタッフまでお尋ねください

・月の雫ミルクアイス ローストナッツ添え

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくれるまろやかな海塩を活かしたアイス



パン呑みプレート