

# 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)

シェフのおまかせ料理のコースです。

その時々の旬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~

- ・サワークリームと自家製塩レモン
- ・サーモンマリネ<グラバラックス>
- ・山形産すりおろしラフランス
- ・バターと九十九里のカレー塩
- ・カリフラワーピュレ
- ・シチリア産有機オリーブオイル

### Soup

- ・野村さんの飛騨ポワローとソーセージのチャウダー風スープ

### Dish (2皿)

- ・例) 自家製スモークサーモンとフランス産キャビア 最上鶏とフォアグラのバロティーヌ
- ・例) 函館川村さんより 大穴子のフリット スパイス風味

### Main (2皿)

- ・例) 北海道より黒ソイと北海ホタテのポワレ ヴェルモットクリームソース
- ・例) 中山牧場より佐賀牛のポワレ 自社農園安納いもの塩釜焼き

### Dessert

- ・例) 紅大豆とマロンのモンブラン風

### 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~

- ・サワークリームと自家製塩レモン
- ・サーモンマリネ<グラバラックス>
- ・山形産すりおろしラフランス
- ・バターと九十九里のカレー塩
- ・カリフラワーピュレ
- ・シチリア産有機オリーブオイル

#### Soup

- ・野村さんの飛騨ポワローとソーセージのチャウダー風スープ

#### Dish

- ・例) 自家製スモークサーモンとパテドカンパニュ、井上農場さんのジューシー小松菜盛り合わせ

#### Main (2皿)

- ・例) 函館より大穴子のフリットと北海ホタテのポワレ スパイス風味
- ・例) 三井農場さんより 庄内鴨のローストとプロシェット 種子島より安納芋の塩釜焼き マスタードソース

#### Dessert

- ・例) 紅大豆とマロンのモンブラン風

#### 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。

- ・セージとガーリックを巻いた庄内豚のロースト<ポルケッタ>
- ・【追加料金¥200】米沢牛とマッシュポテトのグラタン<アッシュパルマンティエ>
- ・イタリア野菜タルティーボとクリミ、りんご、ブルーチーズのサラダ
- ・わんぱく卵と赤海老のウフマヨネーズ
- ・能登より高農園さんの加賀レンコンと安納いものセモリナフリット 生ハムとグラナチーズ

# 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品お選びください



加賀レンコンと安納いものセモリナ粉フリット  
生ハムとグラナチーズ



米沢牛のマッシュポテトの  
グラタン<アッシュパルマンティエ>



イタリア野菜タルティーボとクリミ、  
りんご、ブルーチーズのサラダ



セージとガーリックを巻いた  
庄内豚のロースト<ポルケッタ>



わんぱく卵と赤海老の  
ウフマヨネーズ

### Bread ～おかわり自由～

・大麦高加水パン ・バゲット ・カンパニュ ・ブリオッシュ ・ライブレッド（粗びき）

### Spread & Oil

・サワークリームと自家製塩レモン ・サーモンマリネ<グラバラックス> ・山形産すりおろしラフランス  
・バターと九十九里のカレー塩 ・カリフラワーピュレ ・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

・野村さんの飛騨ポワローとソーセージのチャウダー風スープ

Pairing Sheet		加賀レンコンと 安納いものフリット	アッシュパル マンティエ	ポルケッタ	タルティーボ のサラダ	わんぱく卵と赤海老の ウフマヨネーズ
A	ペレ ベントゥーラ 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	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	○			○	○
D	ブルエット ブランド ブラン	○	○	○	○	○
E	P.L.A.I. ロゼ(微発泡)	○			○	○
F	インヴィーヴォ マナ ソーヴィニヨン ブランPQ					○
G	クネ アスア ブランコ フエルメンタード エンバリカ	○	○	○	○	
H	メゾン レ アレクサンドラン ヴィオニエ				○	○
I	ピッツオラート ヒーローロッソ	○	○	○	○	
J	ドメーヌ・ダンデゾン コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ	○	○	○	○	