Dinner

Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

¥7,273（税込¥8,000）

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。

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　・ライブレッド　・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～

・フロマージュブランとさとうきび酢の＜セルヴェルドカニュ＞・熊本より弓削瓢柑（ゆげひょうかん）のマーマレード
・高知西森さんのてっぺんトマトとジェノベーゼソース・グラスフェッドバターとアンチョビ
・ヒヨコ豆のフムス デュカスパイス・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・井上農場さんの樹熟トマトの軽いクリームスープ

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

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～

キーブレッド　各種単品￥200（税込￥220）／5種盛り合わせ（おかわりできます）　￥　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）

・フロマージュブランとさとうきび酢の＜セルヴェルドカニュ＞・熊本より弓削瓢柑（ゆげひょうかん）のマーマレード

・高知西森さんのてっぺんトマトとジェノベーゼソース・グラスフェッドバターとアンチョビ

・ヒヨコ豆のフムス デュカスパイス・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

・井上農場さんの樹熟トマトの軽いクリームスープ　￥　600（税込￥660）

木の上で赤く熟してから収穫される、井上農場さんこだわりのトマト。
ブイヨンベースのやさしいクリームスープに。

Dish

・ローズマリーとガーリック香る庄内豚のグリルとじゃがいものピュレ きび蜜とバルサミコソース　一人前　￥　900（税込￥990）

ローズマリーと白胡椒で1日マリネした庄内豚のグリル。自社さとうきび蜜のバルサミコソースで。

・庄内メロンと生ハムにココナッツ風味のリコッタチーズ　一人前　￥　800（税込￥880）

砂丘メロンに、さとうきび酢で作った自家製リコッタチーズをココナッツパウダーで和えて。

・自家製青森サーモンの燻製野村農園さんのつばさ胡瓜のサラダアリッサ風味のヨーグルトソース　一人前　￥　800（税込￥880）

燻製サーモンに無農薬きゅうりのサラダを合わせ、アリッサ風味のヨーグルトソースでさっぱりと。

・米沢牛と佐賀牛のハンバーグ夏野菜添えハーブマスタード　一人前　￥1,000（税込￥1,100）

米沢牛を主役に、佐賀牛を合わせた肉汁豊かなハンバーグ。自家製ハーブマスタードとともに。

・稚鮎と甘長唐辛子のフリットエストラゴンマヨネーズ　一人前　￥　800（税込￥880）

鶴岡から届く希少な稚鮎と米沢産甘長唐辛子のフリット。青トマトとエストラゴンマヨネーズを添えて。

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）
満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイス

5種類のDish

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。世界的なティーブレンダー・内田智子さんが厳選。今月のおすすめはスタッフまで。

ホット or アイス　￥600（税込￥660）

さとうきび酢のミントスカッシュ

種子島で自家栽培するさとうきびのお酢と蜜を使用。お酢には食欲増進効果があるとされるので、食前・食中に。まろやかな酸味とミントの香りが爽やかに広がり、蜜のやさしい甘さが体にしみわたります。

￥700（税込￥770）

さとうきび酢スパークリング

自家製のさとうきび酢を柑橘香るトニックで割ったドリンク。さとうきび酢にもトニックにも食欲増進効果があるといわれます。

￥600（税込￥660）

新生姜シロップのジンジャーエール

キリっとした爽やかさと後味のよいキレのある甘さ。名産地、高知県四万十市の山崎生姜農園から直送の新生姜を使用。

￥730（税込￥803）

すいかサイダー

すいかの風味がしゅわっと弾ける爽やかさ。暑い日にぴったり。

￥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『アンティノリ』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）

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）

本紙以外にもドリンクメニューがございます。詳細はモバイルオーダー画面をご確認下さい
表記は全て税込価格です。

Dinner

Dinner Full Course

ディナー フルコース

5,910円(税込6,500円)

※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 ・ライブレッド ・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～

・フロマージュブランとさとうきび酢の＜セルヴェルドカニュ＞・熊本より弓削瓢柑(ゆげひょうかん)のマーマレード

・高知西森さんのてっぺんトマトとジェノベーゼソース・グラスフェッドバターとアンチョビ

・ヒヨコ豆のフムス デュカスパイス・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・井上農場さんの樹熟トマトの軽いクリームスープ

Dish

・例）自家製スモークサーモンとパテドカンパーニュ、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ブロシェット 種子島より安納いもの塩釜焼き 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

ディナーセット

￥3,910(税込¥4,300)

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。

・庄内メロンと生ハムにココナッツ風味のリコッタチーズ

・【追加料金￥200】米沢牛と佐賀牛のハンバーグ 夏野菜添えハーブマスタード

・稚鮎と甘長唐辛子のフリット エストラゴンマヨネーズ

・ローズマリーとガーリック香る庄内豚のグリルとじゃがいものピュレ きび蜜とバルサミコソース

・自家製青森サーモンの燻製野村農園さんのつばさ胡瓜のサラダアリッサ風味のヨーグルトソース

表記は全て税込価格です。