



Dinner

Full Course Dinner

7,150円(税込)

フルコース ディナー

当店の料理とパンのマリアージュの魅力をすべて詰め込んだ、
一番人気のおすすめのコースです

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～

・九十九里の塩とバター ・ファットリアビオさんのリコッタフレスカ ・柴海農園有機人参のジャム
・かぼちゃのカルダモン風味 ・自家製米沢牛コンビーフ ・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

・山形伝統野菜遠山かぶのポタージュ

Dish

・本日のシェフのおまかせ前菜2種

Main (2皿)

・米沢牛の黒胡椒ステーキ マッシュルームクリームソース
黒胡椒が米沢牛ならではのうま味と香りを引き立てます。岩手県八幡平のマッシュルームクリームソースを添えて
・能登寒ブリのコンフィ プッタネスカソース
脂ののった旬の能登の寒ブリのコンフィに、酸味を効かせたトマトソースを合わせて

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

Half Course Dinner

5,280円(税込)

ハーフコース ディナー

メインのお料理が1皿

「さくらんぼ鶏のフリカッセ」となります

(メインが変更となる以外は、メニュー構成は上記と同じになります)



※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 |
| • ハモンセラーノ スライス
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。 | 980円 |
| • 長崎県対馬産のサラミ
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 | 980円 |
| • モルタデッラの盛り合わせ
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。 | 980円 |
| • 農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング
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 | 880円 |
| • ルタバガとポワローのスープ
野菜の甘みが強いルタバガ（カブの仲間）とポワロー（西洋ネギ）を合わせたスープ | 660円 |



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 (ホワイ特) 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	
ピニャコラーダ	1,100円
パイナップルジュース・ココナッツミルク	
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、しば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