

Dinner



Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせパンのフルコース

8,000円(税込)

料理とパンが融合した創作料理のコースです。

新しい美味しさの創造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
- ・ライム香るリコッタチーズ
- ・庄内ポークとグリーンペッパーのリエット
- ・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス
- ・ルバーブとストロベリージャム
- ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Salad

- ・パンツァネッラ(ローズマリーパン)
- トスカーナ州などで親しまれているパンと野菜のサラダ

Soup

- ・クラムチャウダー(コーンパン)

Dish

- ・鰯とアンチョビのバゲット
- ・ごぼうパンと米沢牛の煮込み

Main (2皿)

- ・鱈のパン マニエールソース
鱈を練り込んだパンを、魚介類を煮込んだソースでいただく一皿。
海の幸の旨味が口いっぱいに広がります。
- ・アッシュパルマンティエ
フランスの家庭料理をFarm to Me流にアレンジ。
ジャガイモは使わず、パンと牛肉のバランスで美味しさを昇華させました。

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

Dinner



Dinner Full Course

6,500円(税込)

ディナー フルコース

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～

・九十九里の塩とバター ・ライム香るリコッタチーズ
・庄内ポークとグリーンペッパーのリエット ・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス
・ルバーブとストロベリージャム ・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

・種子島より苦竹とベーコン、
春キャベツの軽いコンソメクリームスープ

Dish

・シェフのおまかせ前菜

Main (2皿)

・本日の魚料理(石川県より)
・本日の肉料理(米沢牛)

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

Dinner Set

4,000円(税込)

ディナーセット

パンとスプレッド、サラダ、スープ、前菜3皿、デザート、ドリンクのセットコースになります。
前菜は下記3皿になります。

・安納いもとクルミ、生ハムのタルティーヌ風 ゴルゴンゾーラソースとハチミツ
・丸ズワイガニと根セロリ、春人参、りんごのサラダ"レムラード"
・米沢牛と三種の豆のトマトスパイス煮込み"チリコンカン"



※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
- ハモンセラノ スライス 980円
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。
- 長崎県対馬産のサラミ 980円
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
- モルタデッラの盛り合わせ 980円
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。
- 農家さんより本日のサラダ さとうきび酢ドレッシング 880円
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
- 本日のスープ 660円
季節の食材を使用した特製スープ（詳細はスタッフまでお問い合わせください）



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 (ホワイト) 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