



# Dinner

## Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

8,000円(税込)

時折々の旬の味覚を活かしたフルコースです。

事前予約により、アレンジも可能ですのでお知らせください。

### 10月の例(仕入れ状況により異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~

・スモークサーモンと北海道クリームチーズ ・赤ワイン香る新潟県無花果と素焚糖のジャム  
・天元豚のリエットとローズマリー ・グラスフェッドバターと九十九里の塩  
・北海道玉ねぎのフォンデュ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Soup

・山形県岩瀬商店直送 ズッキーニのポタージュ  
新鮮なズッキーニの色合いまでも活かした軽やかなポタージュ

Dish

・米沢牛ハツのコンフィ オリーブタプナード  
・ホタテ貝のポシェトリュフのシューアンブーレ

Main (2皿)

・米沢港より平目と旬菜のブレゼ サフランソース  
新鮮な平目に旬の野菜を合わせて蒸し焼きにしました。鮮やかなサフランソースを添えて  
・岩手がものロースト エピスの香り リースヴァンルージュ  
岩手県産かもを丁寧にローストし、爽やかなエピスと芳醇な赤ワインソースを添えて

Dessert

・山形県産ル・レクチェのアマンディーヌ

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～

・スモークサーモンと北海道クリームチーズ ・赤ワイン香る新潟県無花果と素焚糖のジャム  
・天元豚のリエットとローズマリー ・グラスフェッドバターと九十九里の塩  
・北海道玉ねぎのフォンデュ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

**Soup**

・山形県岩瀬商店直送 ズッキーニのポタージュ

**Dish**

・能登産新子アオリイカのハーブマリネとみやかぼちゃのサラダ

**Main (2皿)**

・金沢港より天然真鯛のポワレと旬菜のヴァプール ブールブランソース  
・庄内豚と白いんげん豆のトマト煮込み

**Dessert**

・サニールージュのコンポートとムースショコラ  
アーキバスの香り

**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

4,300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。

- ・能登産新子アオリイカのハーブマリネとみやかぼちゃのサラダ
- ・金沢港より馬面剥のポワレ 焼葱と茸のブイヨン仕立て
- ・奥州いわいどりとさとうきび酢のキャビアドオーベルジーヌ

表記は全て税込価格です。



# 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 |

31銘柄のワインリストがございます。

ワインを楽しみたい方は、  
お気軽にお申しつけください。

## 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 種子島で自家蒸留。世界的品評会で金賞

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| 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           |        |

## 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 |