

# Dinner



## Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

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～

・野村農園 ポワローのホイップバター ・山形よりダークホースカボチャのペースト アニスの香り  
・フロマージュブランとフレッシュハーブ ・コンビーフとクリームチーズのディップ  
・紅玉リンゴのコンポテ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

### Soup

・岐阜県産 トピナンプルのポターージュ

旬の菊いものシルキーな舌ざわりと上品な香りを楽しめるポターージュ

### Dish

・農家さんより本日のサラダと自家製スモークサーモン サワークリームとキャビア添え  
・山形より雪菜と海老のバターソテー アメリケーヌソース

### Main

・富山産寒平目のブレゼ フェネルのソース

新鮮な平目の蒸し焼きに、繊細な香りのソースを添えて

・米沢牛うちもものポワレ トランペット茸香るソース

凝縮した赤身の旨みを深い香りの茸のソースが引き立てる

### Dessert

・山形より旬果実のアマンディーヌ

### 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～

・野村農園 ポワローのホイップバター ・山形よりダークホースカボチャのペースト アニスの香り  
・フロマージュブランとフレッシュハーブ ・コンビーフとクリームチーズのディップ  
・紅玉リンゴのコンポテ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

**Soup**

・岐阜県産 トピナンプルのポタージュ

旬の菊いものシルキーな舌ざわりと上品な香りを楽しめるポタージュ

**Dish**

・農家さんより本日のサラダと仔羊のプロシエット

**Main**

・カワハギのポワレと紫白菜のクリーム煮仕立て

表面をかりっと仕上げた淡白な美味しさのカワハギと、野菜の甘みが活きたクリーミーな付け合わせ

・四万十鶏もも肉のコンフィと旬の温野菜

ぶりっとした歯ごたえでほんのり甘い銘柄鶏の素材のよさを、ストレートに感じていただける一皿

**Dessert**

・本日のおすすめデザート

**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 4,300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5皿から3皿セレクト。

・自家製スモークサーモンとクレソンとアーリーレッドのサラダ  
・Farm to Me 風パテドカンパーニュと紫キャベツとさとうきび酢のマリネ  
・山形より雪菜と海老のバターソテー アメリケースソース  
・米沢牛と3種豆のトマトスパイス煮込み  
・庄内豚のプティサレ ベーコンのクリームソース