

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

・米沢牛うちもものグリエ 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 アメリケーヌソース
- ・米沢牛と3種豆のトマトスパイス煮込み
- ・天元豚のプティサレ ベーコンのクリームソース