

# Dinner



## Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

8,000円(税込)

藤井シェフの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~

・ファットリアビオさんのリコッタチーズ ・佐賀県 福田さんより完熟金柑のマーマレード  
・三井農場さんの鴨と庄内豚のリエット ・フェネルシードのホイップバター 山武の塩  
・柴海農園さんの無農薬ビーツのピュレ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

### Soup

・山形産 寒中キャベツのポタージュ

### Dish (2皿)

・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  
・真だことうるいのガーリックソテー

### Main (2皿)

・金沢港より金目鯛のヴァプール スナップエンドウのピュレと蕾菜  
やわらかい青さのスナップエンドウのピュレが金目鯛の甘さと一体となる、春を感じさせる一品  
・米沢牛カイノミのグリル ボルドレーズソース  
米沢牛の赤身と脂身のバランスがよい部位をグリルし、コクのある赤ワインソースを添えて

### 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～

・ファットリアビオさんのリコッタチーズ ・佐賀県 福田さんより完熟金柑のマーマレード  
・三井農場さんの鴨と庄内豚のリエット ・フェネルシードのホイップバター 山武の塩  
・柴海農園さんの無農薬ビーツのピュレ ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

**Soup**

・山形産 寒中キャベツのポタージュ

**Dish**

・農家さんより本日のサラダと仔羊のプロシュエット

**Main (2皿)**

・富山より鱈のポワレ 雪室じゃがいもと旬菜添え ふきのとうソース  
旬の鱈の上品な甘さを、春のほろ苦さを活かしたソースが引き立てます  
・天元豚ヒレ肉のコンソメポシェ  
きめ細かな肉質の山形の銘柄豚を、コンソメで煮込んだ一皿

**Dessert**

・アーキバス香るムースショコラ 木苺ソース

**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、小皿料理3皿、デザート、ドリンクのセットコースになります。  
小皿料理は下記5皿のうち3皿をお選びください。

・自家製スモークサーモンとワサビ菜 アーリーレッドのサラダ  
・パテドカンパーニュと育風堂さんのハム盛り合わせ グリーンオリーブのハーブマリネ  
・富山より鱈のポワレと雪室じゃがいも ふきのとうソース  
・米沢牛と3種豆 デーツのスパイス煮込み<チリコンカン>とガーリックトースト  
・最上鶏と茸のフリカッセ 山形よりプチヴェールを添えて

# A la carte

アラカルト

## Bread ~当店を代表する5つのパン~

キープレッド 各種単品 ¥200 (税込 ¥220) / 5種盛り合わせ (おかわり自由) ¥600 (税込 ¥660)

・バゲット ・ブリオッシュ ・カンパーニュ ・ライブレッド ・大麦高加水パン

## Spread & Oil

スプレッド6種盛り合わせ

¥700 (税込 ¥770)

・ファットリアビオさんのリコッタチーズ ・佐賀県 福田さんより完熟金柑のマーマレード  
・三井農場さんの鴨と庄内豚のリエット ・フェンネルシードのホイップバター 山武の塩  
・柴海農園さんの無農薬ピーツのピュレ ・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

¥800 (税込 ¥880)

さとうきび酢は、種子島でさとうきび栽培から手掛けている当店オリジナル。まろやかな酸味が野菜の味を引き立てます

## Soup

山形産 寒中キャベツのポタージュ

¥600 (税込 ¥660)

雪国の寒さを利用して栽培される旨みや甘みが豊富なキャベツを活かしたスープ

## Dish

・自家製スモークサーモンとワサビ菜 アーリーレッドのサラダ

¥900 (税込 ¥990)

3日もかけてつくる香り高い自家製スモークサーモンに、爽やかな風味の野菜を添えて

・パテドカンパーニュと育風堂さんのハム盛り合わせ グリーンオリーブのハーブマリネ

¥900 (税込 ¥990)

レバーを控えめにして軽やかに仕上げたパテドカンパーニュと、旨みが凝縮した生ハムの取り合わせ

・富山より鱈のポワレと雪室じゃがいも ふきのとうソース

¥1,400 (税込 ¥1,540)

淡泊で上品な甘みの鱈を、春のほろ苦さが引き立てる一皿

・最上鶏と茸のフリカッセ 山形よりプチヴェールを添えて

¥1,400 (税込 ¥1,540)

やわらかくて上品な味わいの銘柄鶏とクリームソースの組み合わせ。プチヴェールはケールと芽キャベツの交配種

## Recommend

パン呑みプレート

¥2,000 (税込 ¥2,200)

自家製のパテやチーズ、スプレッドなどパンにもお酒にもよく合う料理をボリュームたっぷりに取り合わせました

※アルコールは別途ご注文ください ※アルコール無しでのご注文も承ります

## Dessert

・アーキバス香る ムースショコラ 木苺のソース

¥800 (税込 ¥880)

自家蒸留の金賞受賞のラム酒・アーキバスがカカオの風味を広げる一皿

・月の雫ミルクアイスとりんごシャーベットの盛り合わせ

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイスとの盛り合わせ



パン呑みプレート