

# Lunch Course

ランチ

コースによってお選びいただける料理の数と、デザート&ドリンクの有無が変わります。

|          |                  |                   |
|----------|------------------|-------------------|
| ランチフルコース | お料理3皿、デザート&ドリンク付 | ¥3,910 (税込¥4,300) |
| ランチコース   | お料理2皿、デザート&ドリンク付 | ¥3,455 (税込¥3,800) |
| ランチフルセット | お料理3皿            | ¥2,728 (税込¥3,000) |
| ランチセット   | お料理2皿            | ¥2,273 (税込¥2,500) |

## 今月のお料理

～選べるお料理～

ご注文のコースに合わせ、  
お料理を2～3品  
お選びください。



自家製2種テリーヌ盛り合わせ  
(パテ・ド・カンパーニュ、最上鶏のパロティエヌ)



米沢牛とお豆とパスタのトマト煮  
＜チリコンカン＞



ノルウェーサーモンの薫製と  
やわらかい中骨 サワークリーム添え



柿と生ハム、自家製リコッタチーズの  
アル・ケッチャーノ風



シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)

函館の目利き川村さんより 大穴子のフリット  
カレー風味 きゅうりのサラダ

### Bread ～おかわり自由～

・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

・ブルーチーズとFtMラムレーズン ・ピーツ風味のいちじくジャム ・バターと九十九里の塩  
・庄内ポークのリエット 山椒の香り ・わんぱく農場さんのたまごサラダとイクラ ・シチリア産有機オリーブオイル

### 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

### Soup

・自社農園より 安納いものクリームスープ

### Dessert

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・本日のデザート

### Drink

※ランチフルコース、ランチコースのみ

・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

# 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)

- ・ブルーチーズとFtMラムレーズン ・ピーツ風味のいちじくジャム
- ・バターと九十九里の塩 ・庄内ポークのリエット 山椒の香り
- ・わんぱく農場さんのたまごサラダとイクラ ・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

・自社農園より 安納いものクリームスープ

¥600 (税込 ¥660)

自然の甘みと滑らかな口あたりの安納いものピュレが、クリーミーなスープと調和。

## Dish

・シャルキュトリー盛り合わせ

¥1,500 (税込 ¥1,650)

庄内豚の自家製パテ・ド・カンパーニュと生ハム、リエットの盛り合わせ

・米沢牛とお豆とパスタのトマト煮 <チリコンカン>

¥1,300 (税込 ¥1,430)

淡路製麺の生パスタ「トロットレ」の口当たりも楽しい、スパイシーな味わい

・ノルウェーサーモン薫製とやわらかい中骨 サワークリーム添え

¥1,200 (税込 ¥1,320)

自家製のスモークサーモンに、焼津伝統のスモーク技術「焙乾」と独自製法で仕上げた中骨がアクセント

・柿と生ハム、自家製リコッタチーズのアル・ケッチャーノ風

¥1,100 (税込 ¥1,210)

クリーミーかつキレのあるソースは、パンにつけても美味しい

・函館の目利き川村さんより 大穴子のフリット カレー風味 きゅうりのサラダ

¥1,800 (税込 ¥1,980)

星付き店も一目を置く目利きが選んだ穴子を、外はさくっ、中ふっくらとシンプルに揚げました

## 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

・本日のデザート

¥800 (税込 ¥880)

詳しくはスタッフまでお尋ねください

・月の雫ミルクアイス ローストナッツ添え

¥600 (税込 ¥660)

満月の日につくれるまろやかな海塩を活かしたアイス



パン呑みプレート