



Dinner

Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

7,273円(税込8,000円)

シェフのおまかせ料理のコースです。

その時々のおいしさをお楽しみください。

※気象状況等により、一部食材が変更と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～

・ブルーチーズとFtMラムレーズン ・ビ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

Soup

・自社農園より 安納いものクリームスープ

Dish (2皿)

・例) 本日のサラダと自家製スモークサーモン レモン香るサワークリームとキャビア添え
・例) ほたて貝と山形産スナップエンドウ ポワローのソース

Main (2皿)

・例) 金沢港より真鯛のポワレ ブールブランソース
真鯛をフライパンで焼き、シンプルに焦がしバターを合わせました
・例) 米沢牛 うちもののロティ マルサラ酒香るソース
赤身の凝縮感のある部位を直火で焼き、香り高いソースを添えて

Dessert

・例) 山形より旬果実のアマンディーヌ仕立て

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

5,910円(税込6,500円)

ディナー フルコース

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

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～

・ブルーチーズとFtMラムレーズン ・ビ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

Soup

・自社農園より 安納いものクリームスープ

Dish

・例) 農家さんより本日のサラダと天使のエビのソテー

Main (2皿)

・例) 能登より真鯛のポワレ 焦がしバターとケッパーのソース
真鯛をこうばしく焼き上げ、ケッパーのほどよい酸味がアクセントのバターソースを添えて
・例) 鴨胸肉のスパイシーロースト オレンジと赤ワインのソース
ソースのフルーティーさと、スパイスの香りが調和する鴨の素材のよさを活かした一皿

Dessert

・例) 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

3,910円(税込4,300円)

ディナーセット

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

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2種テリーヌ盛り合わせ(庄内豚のパテ・ド・カンパーニュ、最上鶏のバロティーヌ)
・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【追加料金¥200】
・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
・米沢牛のお豆とパスタのトマト煮 <チリコンカン>
・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

表記は全て税込価格です。

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)

- ・チェダーチーズ スモークパプリカの香り ・ズッキーニとベーコンのディップ
- ・アップルジンジャーライム ・グラスフェッドホイップバター オリーブと月の雫の塩
- ・白身魚のムース ハーブオイル ・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

¥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ーレが、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)

満月の日につくら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

Sparkring Wine Plan ¥5,000 (税込¥5,500)

今月のお料理

～選べるお料理～

5品の中から
3品をお選びください。



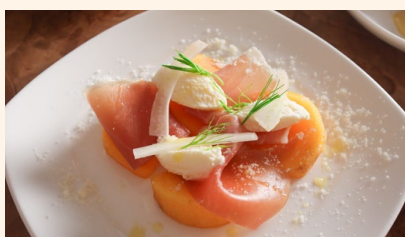
自家製2種テリーヌ盛り合わせ
(パテ・ド・カンパーニュ、最上鶏のバロテリーヌ)



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



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

シェフ
おすすめ
(追加¥200)

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

・新人参の冷製ポタージュ コリアンダーの香り

Pairing Sheet	自家製2種の テリーヌ	チリコンカン	サーモンの 薫製	柿と生ハム、 自家製リコッタ	大穴子の フリット
A ペレ ベントウーラ カヴァ モナ ブリュット	○	○	○	○	○
B メディチ・エルメーテ クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ・セッコ (微発泡)	○	◎	○		
C アントニーニ・チェレーザ グレラ・スプマンテ・ エクストラ・ドライ	○		○	◎	○
D ブルエット ブランド ブラン	○	○	○	○	○
E P.L.A.I. ロゼ (微発泡)	○		◎	○	○
F インヴィーヴォ マナ ソーヴィニヨン ブランPQ			◎	○	○
G クネ アスアブランコ フェルメンタード エンバリカ	○	○			○
H メゾン レ アレクサンドラン ヴィオニエ				◎	○
I ピッツォラート ヒーローロツソ	◎	○	○		○
J ドメーヌ・ダンデゾン コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ	○	◎			

A ペレ ベントウーラ カヴァ
モナブリュット

12 か月以上の瓶内熟成を経た、細やかな泡が特徴的。青りんごや洋梨を思わせるフルーティーなアロマ、生き生きとした酸味。

【生産国】スペイン

【品 種】マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ



F インヴィーヴォ マナ
ソーヴィニヨン ブラン

高品質なソーヴィニヨンブランの生産国ニュージーランドからの一本。弾けるような南国フルーツの香りとジューシーな果実味。

【生産国】ニュージーランド

【品 種】ソーヴィニヨンブラン



B メディチ・エルメーテ クエルチオーリ
レヅジャーノ ランブルスコ・セッコ (微発泡)

赤の微発泡性ワイン。カシスのようなベリー系の果実味、ほのかなグリーンノート、そして心地よく軽快な酸が特徴的。

【生産国】イタリア

【品 種】ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・マラーニ



G クネ アスア ブランコ
フェルメンタード エンバリカ

スペインを代表するブドウ品種『マカベオ』を使用。アメリカンオークとフレンチオークでの樽熟成を経て、柔らかさと丸み、コクの感じられる白ワイン。

【生産国】スペイン

【品 種】マカベオ



C アントニーニ・チェレーザ
グレラ・スプマンテ・エクストラ・ドライ

バナナやパイナップルなど熟れたフルーツの香り。爽快感を残しながらほんのり甘みがあり、丸みあるの質感で飲みやすい泡ワイン。

【生産国】イタリア

【品 種】グレラ



H メゾン レアレクサンドラン
ヴィオニエ

南フランス、ローヌ地方で造られた白ワイン。アロマティックなブドウ品種を使用し、スパイシーで華やかな香りが特徴的。酸味は浅く心地よい余韻。

【生産国】フランス

【品 種】ヴィオニエ



D ブルエット ブランド
ブラン

シャンパーニュ製法で製造。洋梨や青りんご、かすかにブリオッシュのようなリッチな香り。細かな泡とはつらつとした酸。

【生産国】フランス

【品 種】シャルドネ



I ピッツォラート
ヒーローロツソ

イタリア、ヴェネト州産のヴィーガン認定のオーガニックワイン。スマイルの花やクランベリーなどのフレッシュな赤いフルーツの香り、心地よい酸が特徴的で軽やかな赤ワイン。

【生産国】イタリア

【品 種】メルロ



E PQ P.L.A.I. ロゼ
(微発泡)

P.L.A.I は Party Like An Italian を略した造語。チャーミングな果実味と、フレッシュな酸味が心地よい微発泡性のロゼワイン。

【生産国】イタリア

【品 種】ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ、シャルドネ



J ドメーヌ・ダンデゾン
コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ

南フランス、ローヌ地方の古樹から造られた赤ワイン。熟した果実とほのかなスパイスの香り。たっぷりとした果実感を余韻のタンニンが引き締めます。

【生産国】フランス

【品 種】シラー

