

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。

その時々の旬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
- ・カンパニーニュ
- ・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~

- ・フロマージュブランとハーブ ≪セルヴェルド カニュ≫
- ・庄内柿のジャム オレンジ風味
- ・グラスフェッドバターと九十九里の塩
- ・サーモンの骨135°C調理とそのリエット
- ・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・河北町より菊芋のクリームスープ

Dish (2皿)

- ・例)自家製スモークサーモンとフランス産キャビア 最上鶏とフォアグラのバロティーヌ
- ・例)函館川村さんより 大穴子のフリット スパイス風味

Main (2皿)

- ・例)北海道より黒ソイと北海ホタテのポワレ ヴェルモットクリームソース
- ・例)中山牧場より佐賀牛のポワレ 自社農園安納いもの塩釜焼き

Dessert

- ・例)紅大豆とマロンのモンブラン風

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~

- ・フロマージュブランとハーブ ≪セルヴェルド カニュ≫
- ・庄内柿のジャム オレンジ風味
- ・グラスフェッドバターと九十九里の塩
- ・サーモンの骨135°C調理とそのリエット
- ・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・河北町より菊芋のクリームスープ

Dish

- ・例) 自家製スモークサーモンとパテドカンパニュ、井上農場さんのジューシー小松菜盛り合わせ

Main (2皿)

- ・例) 函館より大穴子のフリットと北海ホタテのポワレ スパイス風味
- ・例) 三井農場さんより 庄内鴨のローストとブロシェット 種子島より安納芋の塩釜焼き マスタードソース

Dessert

- ・例) 紅大豆とマロンのモンブラン風

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。

- ・自家製サーモンの薰製 中川さんのみかんとウイキョウのサラダ
- ・焼津ミナミマグロのグリルと井上さんの炙り小松菜【追加料金¥200】
- ・お肉のパテ、育風堂さんのハム、カマンベールチーズの盛り合わせ
- ・わんぱく卵のウフマヨネーズと赤海老のポワレ
- ・庄内鴨のシシケバブ仕立て ジャガイモのピュレ 赤ワインソース

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。



お肉のパテ、育風堂さんのハム、カマンベールチーズの盛り合わせ



わんぱく卵のウフマヨネーズと赤海老のポワレ



庄内鴨のシシケバブ仕立て
ジャガイモのピュレ 赤ワインソース



自家製サーモンの薰製
中川さんのみかんとウイキョウのサラダ



焼津ミナミマグロのグリルと
井上さんの炙り小松菜

シェフ
おすすめ
(追加¥200)

Bread ～おかわり自由～

・バゲット 　・カンパニーユ 　・ライブレット 　・ブリオッシュ 　・大麦高加水パン

Spread & Oil

・フロマージュブランとハーブ『セルヴェルド カニユ』 　・庄内柿のジャム オレンジ風味
・グラスフェッドバターと九十九里の塩 　・サーモンの骨135°C調理とそのリエット
・ヒヨコ豆のフムスとデュカスパイス 　・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 　・河北町より菊芋のクリームスープ

Soup

Pairing Sheet		お肉のパテ、 育風堂さんのハム	わんぱく卵の ウフマヨネーズ	自家製 サーモンの薰製	庄内鴨の シシケバブ仕立て	ミナミマグロ のグリル
A	ペレ ベントゥーラ 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 フエルメンタード エンバリカ	○			◎	
H	メゾン レ アレクサンドラン ヴィオニエ		○	○		
I	ピッソラート ヒーローロッソ	◎	○	○	○	◎
J	ドメーヌ・ダンデゾン コート・デュ・ローヌ ヴィエイユ・ヴィエヌ	○			◎	