



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。

その時々のおいしい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～

- ・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℃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マ
- ・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℃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ーニュ、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プロシュエット 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。

- ・自家製サーモンの薫製 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 ジャガイモのピューレ 赤ワインソース

表記は全て税込価格です。

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



自家製サーモンの薫製
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 ・カンパーニュ ・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℃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

Soup

・河北町より 菊芋のクリームスープ

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 サーモンの薫製	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	○			◎	