

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。

その時々旬のおいしさ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～

- ・自家製ヨーグルト ライムの香り
- ・一莓一笑(いちごいちえ)さんのいちごジャム
- ・庄内ポークのリエット
- ・グラスフェッドバターとトリュフ塩
- ・わんぱく卵のタルタルソース
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・雪下人参のクリームスープ クミン風味

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～

- ・自家製ヨーグルト ライムの香り
- ・一苺一笑(いちごいちえ)さんのいちごジャム
- ・庄内ポークのリエット
- ・グラスフェッドバターとトリュフ塩
- ・わんぱく卵のタルタルソース
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・雪下人参のクリームスープ クミン風味

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ブロシュット 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。

- ・手作り庄内豚ハムの薄切りと河北町のルッコラ
- ・【追加料金¥200】米沢牛とマッシュポテトのグラタン<アッシュパルマンティエ>
- ・熊本より 前田さんの塩トマトと飛騨ポワロー、ツブ貝のマスタード風味
- ・北海道より 鱈のムニエルと米沢白菜 スパイス香るクリームソース
- ・能登より 高農園さんの加賀レンコンと安納いものセモリナ粉フリット

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品お選びください



加賀レンコンと
安納いものセモリナ粉フリット



米沢牛とマッシュポテトの
グラタン<アッシュパルマンティエ>

シェフ
おすすめ
(追加¥200)



前田さんの塩トマトと飛騨ポワロー、
ツブ貝のマスタード風味



手作り庄内豚ハムの薄切りと
河北町のルッコラ



鱈のムニエルと米沢白菜
スパイス香るクリームソース

Bread ～おかわり自由～

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

Spread & Oil

- ・自家製ヨーグルト ライムの香り ・一莓一笑 (いちごいちえ) さんのいちごジャム ・庄内ポークのリエット
- ・グラスフェッドバターとトリュフ塩 ・わんぱく卵のタルタルソース ・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

- ・雪下人参のクリームスープ クミン風味

Pairing Sheet	加賀レンコンと 安納いものフリット	アッシュパル マンティエ	塩トマトとツブ貝の マスタード風味	庄内豚ハムの 薄切り	鱈の ムニエル
A ベレ 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 レジャーノ 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 ブリッコアルソーレ プリミティーボ		◎		○	○

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、チャレッコ、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・ピアンコ、ピノ・ネロ、
シャルドネ



J ブリッコアルソーレ
プリミティーボ

プーリア州のワイン生産に欠かせない土着品種、プリミティーヴォを使用したオーガニック赤ワインです。フルーティで凝縮感のある香りを持ち、ほどよいタンニンとボディが特徴。

【生産国】イタリア

【品 種】プリミティーボ

