

# 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～

・佐渡の干し柿とクリームチーズ ・八ヶ岳よりルバーブジャム  
・ツナの<トンナートソース> ・グラスフェッドバターと桜塩  
・種子島の安納いもと白ゴマのフムス ・シチリア産有機オリーブオイル

**Soup**

・米沢ブロッコリーのクリームスープ

**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～

- ・佐渡の干し柿とクリームチーズ
- ・八ヶ岳よりルバーブジャム
- ・ツナの<トンナートソース>
- ・グラスフェッドバターと桜塩
- ・種子島の安納いもと白ゴマのフムス
- ・シチリア産有機オリーブオイル

**Soup**

- ・米沢ブロッコリーのクリームスープ

**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ブロシェット 種子島より安納いもの塩釜焼き 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ルッコラ
- ・【追加料金¥200】米沢牛100%メンチカツと野村さんの無農薬サラダ春菊
- ・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
- ・自家製青森サーモンの燻製 新玉葱と落のとうサラダ
- ・本日鮮魚のオープン焼きと静岡桑高さんの春キャベツ、あざりのトマトスープ仕立て

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品お選びください



本日鮮魚のオープン焼きと静岡桑高さんの春キャベツ、あさりのトマトスープ仕立て



米沢牛100%メンチカツと野村さんの無農薬サラダ春菊

シェフ  
おすすめ  
(追加¥200)



熊本より前田さんの塩トマトとツブ貝、飛騨ポワローのマスタード風味



手作り庄内豚ハムの薄切りとルッコラ



自家製青森サーモンの燻製新玉葱と落のとうサラダ

### 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

- ・佐渡の干し柿とクリームチーズ ・八ヶ岳よりルバーブジャム ・ツナの<トンナートソース>
- ・グラスフェッドバターと桜塩 ・種子島の安納いもと白ゴマのフムス ・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

- ・米沢ブロッコリーのクリームスープ

Pairing Sheet	本日の鮮魚のオープン焼き	米沢牛100%メンチカツ	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	青森サーモンの燻製
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 レッジャーノ 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	○	○	○	◎	○
J ブリッコアルソーレ プリミティーボ		◎		○	