



Dinner

Dinner Full Course

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 ・ライブレッド ・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～

- ・さとうきび蜜とクリームチーズ ・熊本 中川さんより《はるか》のマーマレード
- ・白インゲン豆と育風堂さんのサラミ ・グラスフェッドバターと九十九里のゆず塩
- ・新じゃがとサワークリームのポテトサラダ ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・桑高農園さんの春キャベツのポタージュ カレー風味

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エット 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 (税込¥4,300)

ディナーセット

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。

- ・自家製リコッタチーズと苺、トマト、生ハムのタルティーヌ バルサミコとミント風味
- ・【追加料金¥200】米沢牛 100%メンチカツ 野村さんのリーフサラダ
- ・天元豚のローストとおかひじき 自農園より 安いものドレッシングソース
- ・青森サーモンのさくらチップ 燻製新玉葱のサラダ 露のとうの香り
- ・本日鮮魚のポワレと有機野菜 トマトソースとガーリックバター

表記は全て税込価格です。

Dinner



Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

¥7,273 (税込¥8,000)

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 ・ライブレッド ・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～

- ・さとうきび蜜とクリームチーズ ・熊本 中川さんより《はるか》のマーマレード
- ・白インゲン豆と育風堂さんのサラミ ・グラスフェッドバターと九十九里のゆず塩
- ・新じゃがとサワークリームのポテトサラダ ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・桑高農園さんの春キャベツのポタージュ カレー風味

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マヌ
- ・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

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)

- ・さとうきび蜜とクリームチーズ ・熊本中川さんより《はるか》のマーマレード
- ・白インゲン豆と育風堂さんのサラミ ・グラスフェッドバターと九十九里のゆず塩
- ・新じゃがとサワークリームのパテトサラダ ・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

・桑高農園さんの春キャベツのポタージュ カレー風味 ¥600 (税込 ¥660)

春キャベツのやさしい甘みに、カレーオイルのスパイシーさが重なる一杯

Dish

・自家製リコッタチーズと苺、トマト、生ハムのタルティーヌ バルサミコとミント風味 一人前 ¥800 (税込 ¥880)

自家製リコッタと前田さんの塩トマト、甘みと塩気が溶け合う、ショートケーキ仕立ての一品

・天元豚のローストとおかひじき 自社農園より安納いものドレッシングソース 二人前 ¥1,800 (税込 ¥1,980)

やわらかな肉にフンドヴォーを重ね、安納いものやさしい甘みで春らしく仕上げた一皿

・青森サーモンのさくらチップ燻製 新玉葱サラダ 露のとうの香り 二人前 ¥1,700 (税込 ¥1,870)

脂の旨みと燻製の香りに、露のとうの春らしい苦みがさわやかに重なる

・米沢牛100%メンチカツ野村さんのリーフサラダ 一人前 ¥900 (税込 ¥990)

つなぎ最小限で肉の旨みが凝縮。葉野菜の清々しい香りとともに

・本日鮮魚のポワレと有機野菜トマトソースとガーリックバター 二人前 ¥1,800 (税込 ¥1,980)

旬の鮮魚にトマトの酸味と、ハーブ香るガーリックバターをあわせた、深みのある一皿

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

※お酒は別途ご注文ください



パン呑みプレート

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)

満月の日につくれるまろやかな海塩を活かしたアイス

Sparkling 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



本日鮮魚のポワレと有機野菜
トマトソースとガーリックバター



米沢牛100%メンチカツ
野村さんのリーフサラダ

シェフ
おすすめ
(追加¥200)



自家製リコッタチーズと苺、トマト、
生ハムのタルティーヌ バルサミコとミント風味



天元豚のローストとおかひじき
自社農園より安納いものドレッシングソース



青森サーモンのさくらチップ燻製
新玉葱のサラダ 苳のとうの香り

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

- ・さとうきび蜜とクリームチーズ ・熊本中川さんより《はるか》のマーマレード ・白インゲン豆と育風堂さんのサラミ
- ・グラスフェッドバターと九十九里のゆず塩 ・新じゃがとサワークリームのポテトサラダ ・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

- 桑高農園さんの春キャベツのポタージュカレー風味

Pairing Sheet	本日の鮮魚の ポワレ	米沢牛100% メンチカツ	自家製リコッタチーズと 生ハムタルティーヌ	天元豚のローストと 春野菜	青森サーモンの 燻製新玉葱のサラダ
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	◎	○	◎	○	○
J ブリッコアルソーレ プリミティーボ		◎	○	◎	