

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～

- ・桑高さんのとうもろこしとクリームチーズ ・りんごとてんさい糖のジャム アップルミント添え
- ・柔らかい真鯛の中骨135℃ ・グラスフェッドバターと九十九里の塩の燻製
- ・種子島より安納いもとココナッツのフムス ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・飛騨高山 野村さんの〈うすいえんどう豆〉のポタージュスープ

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

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 (おかわりできます) ¥ 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)

- ・桑高さんのとうもろこしとクリームチーズ ・りんごとてんさいのお砂糖のジャム アップルミント添え
- ・柔らかい真鯛の中骨135°C ・グラスフェッドバターと九十九里の塩の燻製
- ・種子島より安納いもとココナッツのフムス ・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 ¥ 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

・飛騨高山 野村さんの〈うすいえんどう豆〉のポタージュスープ ¥ 600 (税込 ¥660)

グリンピースよりも皮が薄く、ほくほくとした食感が特徴の伝統野菜。
やさしい甘みのポタージュに仕上げました。

Dish

- ・タコのマリネとアグリニューウィンズさんのフルーツパプリカ、彩り野菜、バジルの香り 一人前 ¥ 800 (税込 ¥880)
自家製さとうきび酢で仕上げたタコのマリネに、フルーツパプリカとバジルドレッシングで爽やかに。
- ・FtMオードブル3種盛り合わせ(自家製青森サーモンの燻製、酪農舎さんのミルキーモッツアレラとフルーツバルサミコ風味、育風堂さんの谷川の雪生サラミとハム) 二人前 ¥2,000 (税込 ¥2,200)
青森サーモンの燻製、モッツアレラとフルーツ、生サラミ&ハムを楽しむ贅沢な前菜盛り合わせ。
- ・赤海老のソテーとわんぱく農場のスクランブルエッグ海老風味のクリームソース 一人前 ¥ 800 (税込 ¥880)
鶴岡のわんぱく農場の卵に、海老の旨みを凝縮したクリームソースを合わせて。
- ・米沢牛とお豆のトマトスパイス煮込み《チリコンカン》とガーリックトースト 一人前 ¥ 900 (税込 ¥990)
米沢牛の旨みとスパイスが溶け合うチリコンカンに、香ばしいガーリックトーストを添えて。
- ・最上鶏の香草チーズパン粉揚げじゃがいものピュレとフレッシュトマト 二人前 ¥1,800 (税込 ¥1,980)
香草パン粉で揚げた最上鶏に、なめらかなじゃがいものピュレと大ぶりに切ったフレッシュトマトを添えて。

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)
満月の日につくられるまろやかな海塩を活かしたアイス



Drink

ドリンク

RECOMMEND

SOFT DRINK

ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶

料理とパンがもっと美味しくなる月替わりペアリングティー。世界的なティーブレンダー・内田智子さんが厳選。今月のおすすめはスタッフまで。
ホット or アイス ¥600 (税込 ¥660)

さとうきび酢のミントスカッシュ

種子島で自家栽培するさとうきびのお酢と蜜を使用。お酢には食欲増進効果があるとされるので、食前・食中に。まろやかな酸味とミントの香りが爽やかに広がり、蜜のやさしい甘さが体にしみわたります。
¥700 (税込 ¥770)

さとうきび酢スパークリング

自家製のさとうきび酢を柑橘香るトニックで割ったドリンク。さとうきび酢にもトニックにも食欲増進効果があるといわれます。
¥600 (税込 ¥660)

新生姜シロップのジンジャーエール

キリっとした爽やかさと後味のよいキレのある甘さ。名産地、高知県四万十市の山崎生姜農園から直送の新生姜を使用。
¥730 (税込 ¥803)

すいかサイダー

すいかの風味がしゅわっと弾ける爽やかさ。暑い日にぴったり。
¥730 (税込 ¥803)

ALCOHOL

[スパークリング] ペレ ベントウーラ カヴァ モナブリュット

柑橘系、ライム、青りんごを感じる豊かなアロマ。フレッシュでフルーティー。バランスがよく、いきいきとした酸と心地よい後味。
グラス ¥730 (税込 ¥803)

[白ワイン] アラス デ ピルケ シャルドネ

イタリアのワイナリー『アンテノリ』がチリで造る。南国果物の華やかな香りとりんごのような果実味。クリーム等を使った料理と好相性。
グラス ¥730 (税込 ¥803)

[赤ワイン] ラムーラ オーガニック ロッソ

イタリア・シチリア島のネロダーヴォラで造られる、ほどよいタンニンとたっぷりの果実感で親しみのある味。スパイスの効いた肉料理に。
グラス ¥730 (税込 ¥803)

[ラム酒] 金賞受賞 アーキバスモヒート

世界的コンペで金賞受賞の自社製造のラム酒・アーキバスを使った、さとうきびの活き活きとした風味をお楽しみいただけるカクテル。

ミストスタイル [クラッシュアイス] ¥900 (税込 ¥990)
ホット ¥800 (税込 ¥880)

SOFT DRINK

コーヒー (ICE or HOT)	¥600 (税込 ¥660)
ミネラルウォーター	¥500 (税込 ¥550)
スパークリングウォーター	¥600 (税込 ¥660)
りんご 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
パイナップル 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
グレープフルーツ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)
モモ 100%ジュース	¥600 (税込 ¥660)

BEER

ビール小瓶 (ヒューガルデン)	¥730 (税込 ¥803)
ノンアルコールビール	¥640 (税込 ¥704)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン グラス	¥730 (税込 ¥803)
スパークリングワイン ボトル	¥4,370 (税込 ¥4,807)

WHITE WINE

グラスワイン 白	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ピアニコ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバン甲州 シュール・リー ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

RED WINE

グラスワイン 赤	¥730 (税込 ¥803)
ラムーラ オーガニック ロッソ ボトル (イタリア)	¥3,460 (税込 ¥3,806)
月山ワインソレイユ・ルバンヤマ ソービニオン ボトル	¥6,190 (税込 ¥6,809)

31種類のワインを取り揃えておりますので、
ワインリストをお持ちいたします。お声掛け下さい。

RUM

※種子島の自社蒸留所で製造・WORLD RUM AWARDS2024 金賞

ラム酒 (ホワイト) ショット	¥600 (税込 ¥660)
ラムトニック	¥800 (税込 ¥880)
ソルクバーノ	¥1,000 (税込 ¥1,100)
自家製クラフトコーラのラムコーク	¥820 (税込 ¥902)



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～

- ・桑高さんのとうもろこしとクリームチーズ
- ・りんごとてんさいのお砂糖のジャム アップルミント添え
- ・柔らかい真鯛の中骨135℃
- ・グラスフェッドバターと九十九里の塩の燻製
- ・種子島より安納いもとココナッツのフムス
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・飛騨高山 野村さんの〈うすいえんどう豆〉のポタージュスープ

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。

- ・米沢牛とお豆のトマトスパイス煮込み《チリコンカン》とガーリックトースト
- ・【追加料金¥200】FtM オードブル3種盛り合わせ (自家製青森サーモンの燻製、酪恵舎さんのミルクモーッツァレラとフルーツバルサミコ風味、育風堂さんの谷川の雪生サラミとハム)
- ・最上鶏の香草チーズパン粉揚げ じゃがいものピュレとフレッシュトマト
- ・タコのマリネとアグリニューウィングさんのフルーツパプリカ、彩り旬野菜、バジルの香り
- ・赤海老ソテーとわんぱく農場のスクランブルエッグ 海老風味のクリームソース

表記は全て税込価格です。