Dinner

Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

¥8,000（税込¥8,800）

シェフのおまかせ料理のコースです。
その時々の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～

・アボカドとクリームチーズ・カルダモン風味のマンゴーピュレ
・タジャスカオリーブのペースト・グラスフェッドバターと九十九里の塩
・米沢牛とお豆のチリコンカン・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・えだ豆のクリームスープ

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

表記は全て税込価格です。

A la carte

アラカルト

Bread　～当店を代表する5つのパン～

キーブレッド　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）

・アボカドとクリームチーズ・カルダモン風味のマンゴーピュレ

・タジャスカオリーブのペースト・グラスフェッドバターと九十九里の塩

・米沢牛とお豆のチリコンカン・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

・えだ豆のクリームスープ　￥　600（税込￥660）

今月は香りが続く、枝豆で仕立てました。

Dish

・庄内グリーンポークのあみ焼きと蒸しかぼちゃさとうきび蜜とバルサミコのソース　一人前　￥　900（税込￥990）

季節に合わせ、じゃがいものピュレからかぼちゃへ。ソースは変わらずバルサミコで。

・高知よりてっぺんトマト、わんぱく農場の半熟たまご、生ハムのトマトとパンのスープ仕立て<サルモレホ>　一人前　￥　800（税込￥880）

アンダルシア地方の郷土料理。皮も種も丸ごと、さとうきび酢とパンとともになめらかに。

・自家製青森サーモンの燻製と胡瓜のサラダアリッサ風味のヨーグルトソース　一人前　￥　800（税込￥880）

チュニジアの辛味調味料アリッサをヨーグルトでのばし、爽やかな辛みをまとわせて。

・さとうきびで育った種子島の黒毛和牛<梶屋牛>のメンチカツ　一人前　￥1,000（税込￥1,100）

種子島・梶屋産の黒毛和牛100%。つなぎは最小限、肉の旨みをまっすぐに。

・静岡より桑高さんの熟成じゃがいもとニンニクのクリームグラタンドフィーヌ風　一人前　￥　800（税込￥880）

桑高さんの熟成じゃがいもを、チーズを使わずクリームとにんにくだけで。香ばしい焼き色に。

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

5種類のDish

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 ベントゥーラ 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『アンティノリ』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 ビアンコ 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）

本紙以外にもドリンクメニューがございます。詳細はモバイルオーダー画面をご確認下さい
表記は全て税込価格です。

Dinner

Dinner Full Course

ディナー フルコース

¥6,500（税込¥7,150）

※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～

・アボカドとクリームチーズ・カルダモン風味のマンゴーピュレ
・タジャスカオリーブのペースト・グラスフェッドバターと九十九里の塩
・米沢牛とお豆のチリコンカン・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・えだ豆のクリームスープ

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

ディナーセット

¥4,250（税込¥4,675）

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。

・高知よりてっぺんトマト、わんぱく農場の半熟たまご、生ハムのトマトとパンのスープ仕立て＜サルモレホ＞
・【追加料金￥200】さとうきびで育った種子島の黒毛和牛＜梶屋牛＞のメンチカツ
・静岡より 桑高さんの熟成じゃがいもとニンニクのクリームグラタン ドフィーヌ風
・庄内グリーンポークのあみ焼きと蒸しかぼちゃさとうきび蜜とバルサミコのソース
・自家製青森サーモンの燻製と胡瓜のサラダアリッサ風味のヨーグルトソース

表記は全て税込価格です。