



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。

その時々旬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～

- ・シナモンと黒胡椒香るクリームチーズ
- ・赤ワイン風味のいちじくピューレ
- ・スモークサーモンのリエット
- ・グラスフェッドバターとフェネル塩
- ・かぼちゃと練りごまのフムス
- ・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

- ・種子島より 安納いも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)

- ・シナモンと黒胡椒香るクリームチーズ・赤ワイン風味のいちじくピュレ
- ・スモークサーモンのリエット・グラスフェッドバターとフェネル塩
- ・かぼちゃと練りごまのフムス・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

・種子島より 安納いものポタージュスープ

¥ 600 (税込 ¥660)

種子島の契約農家から届く安納いものピュレを30%使用した、濃厚でやさしい甘みのポタージュです。

Dish

・庄内柿と生ハムに自家製リコッタチーズ

一人前 ¥ 900 (税込 ¥990)

自家製リコッタチーズに、庄内柿と生ハムを合わせた秋らしい一皿。

・静岡 長谷川農産さんの無農薬マッシュルームとソーセージのバターソテー

一人前 ¥ 900 (税込 ¥990)

農薬・漂白剤不使用で育てられた、富士の裾野・長谷川農産さんのマッシュルーム。

・自家製青森サーモンの燻製とりんごと根セロリのレムラード

一人前 ¥ 900 (税込 ¥990)

丁寧な燻製にしたサーモンに、りんごと根セロリのレムラードを添えて。

・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 ¥ 1,100 (税込 ¥1,210)

種子島・梶屋さんの黒毛和牛を、つなぎ最小限でメンチカツに。

・静岡より桑高農園さんの熟成じゃがいもにんにくのクリームグラタン ドフィーヌ風

一人前 ¥ 900 (税込 ¥990)

桑高農園さんの熟成じゃがいもにんにく、だし汁だけで仕立てたグラタン。

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

キリッ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 ピアンコ	
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)



Dinner

Dinner Full Course

¥6,500 (税込¥7,150)

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～

- ・シナモンと黒胡椒香るクリームチーズ・赤ワイン風味のいちじくピュレ
- ・スモークサーモンのリエット・グラスフェッドバターとフェンネル塩
- ・かぼちゃと練りごまのフムス・シチリア産有機オリーブオイル

Soup

・種子島より 安納いも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

¥4,250 (税込¥4,675)

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。

- ・庄内柿と生ハムに自家製リコッタチーズ
- ・【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 桑高農園さんの熟成じゃがいもにんにくのクリームグラタン ドフィーフヌ風
- ・静岡 長谷川農産さんの無農薬マッシュルームとソーセージのバターソテー
- ・自家製青森サーモンの燻製とりんごと根セロリのレムラード

表記は全て税込価格です。