

DINNER MENU ディナーメニュー

COLD APPETIZER 冷前菜

群馬県「はもんみなかみ」のすりたて生ハム Freshly Cut Ham	¥1,600 (税込)
①長野県「信州ゆめクジラ農園」野菜の自家製ピクルス Homemade Pickles	¥1,000 (税込)
長野県「信州ゆめクジラ農園」堀さんのトマト・オリーブ・フェタチーズのマリネ Marinated Olive, Tomato and Feta Cheese	¥1,200 (税込)
茨城県産ロメインレタスのシーザーサラダ Ceasar Salad with Romaine Lettuce	¥1,800 (税込)
①愛媛県産柑橘とウイキョウのサラダ Citrus fruits and Fennel Salad	¥2,400 (税込)
北海道「花畑牧場」ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ Burrata Cheese and Tomato Caprese	¥2,500 (税込)

※①はヴィーガン対応可です

①=Vegan Version available

HOT APPETIZER 温前菜

①長野県産にんじんロースト ロメスコソース Roasted Carrots Romesco Sauce	¥2,000 (税込)
①長野県産ブロッコリーのグリル 自家製ハリッサ Grilled Broccoli with Homemade Harissa	¥2,000 (税込)
①農園フライドポテト Fried Potatoes	¥1,200 (税込)
駿河湾産桜エビと椎茸のソテー..... Sauteed Sakura Shrimp and Shiitake Mushrooms	¥2,200 (税込)
厚切りバケット Baguette	¥500 (税込)

※①はヴィーガン対応可です

①=Vegan Version available

※別途サービス料 10% を申し受けます。10% service charge will be added.

DINNER MENU ディナーメニュー

PASTA&RICE パスタ & ライス

⑦白インゲン豆と人参のヴィーガンオムライス ¥2,300 (税込)
Vegan Omelette Rice with White Beans and Carrot

群馬県「天田農園」天田さんのモロヘイヤ山形だし風パスタ ¥2,300 (税込)
Japanese Style Spaghetti with Molokheiya

※⑦はヴィーガン対応可です
⑦=Vegan Version available

Main メイン

群馬県「ほそや」のまる豚ローストポーク 桃とビーツのコンディメント 100g ¥2,000 (税込)
長野県「信州ゆめクジラ農園」スイスチャードとともに 200g ¥3,500 (税込)
Roasted Pork Condiment Peach and Beets with Swiss chard

本日の国産牛タリアータ 100g ¥3,200 (税込)
Beef Tagliata 200g ¥5,800 (税込)

長野県「信州ゆめクジラ農園」堀さんのトマトのラタトゥイユ 鱈のポワレ 60g ¥2,000 (税込)
Sea-bass poele with Ratatouille 120g ¥3,500 (税込)

※メイン料理は、ご提供までお時間頂戴いたします
Main Dishes preparation might take some time

DESSERT デザート

季節のタルト ¥1,000 (税込)
Seasonal Tart

ショートケーキ ¥900 (税込)
Shortcake

蒸し焼きガトーショコラ ¥900 (税込)
Gateau au Chocolat

ティラミス ¥900 (税込)
Tiramisu

エスプレッソアフォガート ¥900 (税込)
Espresso Affogato

※別途サービス料 10% を申し受けます。10% service charge will be added.

DINNER MENU ディナーメニュー

DINNER COURSE ディナーコース ¥6,600 (税込)

- Salad 茨城県産ロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar Salad with Romaine Lettuce
- Soup 神奈川県「山崎農園」山崎さんの冬瓜のスープ
Winter melon Soup
- Fish 長野県「信州ゆめクジラ農園」堀さんのトマトのラタトゥイユ 鱸のポワレ
Sea-bass poele with Ratatouille
- Meat 本日の国産牛タリアータ
Beef Tagliata
- Dessert 本日のデザート
Today's dessert
- パン
Bread
- コーヒー または 紅茶 [HOT / ICE]
Coffee or Tea

※ドリンクのおかわりに関しては、別途 ¥300 (税込) いただきます。
An additional 300 yen (tax included) will be charged for a 2nd serving of either drink.

VEGAN COURSE ヴィーガンコース ¥6,600 (税込)

- Salad 愛媛県産柑橘とウイキョウのサラダ
Citrus fruits and Fennel Salad
- Soup 神奈川県「山崎農園」山崎さんの冬瓜スープ
Winter melon Soup
- Grill 長野県産ブロッコリーグリル 自家製ハリッサ
Grilled Broccoli with Homemade Harissa
- Main 白インゲン豆と人参のヴィーガンオムライス
Vegan Omelette Rice with White Beans and Carrot
- Dessert ヴィーガンガトーショコラ
Vegan Gateau au Chocolat
- パン
Bread
- コーヒー または 紅茶 [HOT / ICE]
Coffee or Tea

※ドリンクのおかわりに関しては、別途 ¥300 (税込) いただきます。
An additional 300 yen (tax included) will be charged for a 2nd serving of either drink.