

Farm to Table
Thrush Café

DINNER

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)
⑦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 Romaine Lettuce Caesar Salad	¥1,800 (税込)
⑦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)

HOT APPETIZER 温前菜

⑦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)
⑦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)
⑦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 Sautéed Sakura Shrimp and Shiitake Mushrooms	¥2,200 (税込)
⑦季節のポタージュ Seasonal Potage	¥1,200 (税込)
厚切りバケット Baguette	¥500 (税込)

※⑦はヴィーガン対応可です

⑦=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「ほそや」のまる豚のアマトリチャーナ ¥2,300 (税込)
Amatriciana

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

Main メイン

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

宮崎県島浦島産しまうら真鯛のスチーム ウィキョウの香り ¥3,500 (税込)
Steamed Sea Bream with Fennel Aroma

長野県島田さんのコプリヌヌ茸クリームソースと若鶏のロースト ¥3,500 (税込)
Roasted Chicken with Coprinus Mushroom Cream Sauce

※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)
Gâteau 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
Romaine Lettuce Caesar Salad
- Soup 本日のスープ
Today' s Soup
- Fish 宮崎県島浦島産しまうら真鯛のスチーム ウイキョウの香り
Steamed Sea Bream with Fennel Aroma
- 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 本日のスープ
Today' s 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.