

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 Sliced Ham	¥1,800
北海道ブラータとフルーツトマトのカプレーゼ Caprese with Hokkaido Burrata and Fruit Tomatoes	¥2,600
山梨県「中村農場」名水赤鶏のチャイニーズサラダ Chinese Salad with "Meisui Akadori" Chicken	¥1,800
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 of Vegetables	¥1,200
オリーブとフェタチーズのマリネ Marinated Olives and Feta Cheese	¥1,200

HOT APPETIZER 温前菜

⑦ブロッコリーのグリル 自家製ハリッサ Grilled Broccoli with Homemade Harissa	¥2,200
⑦人参のロースト ロメスコソースとアーモンドクランブル Roasted Carrots with Romesco Sauce and Almond Crumble	¥2,200
長野県島田さんの黒アワビ茸のパン粉焼き Breaded Black Abalone Mushrooms	¥2,300
⑦ハンドカットフライドポテト French Fries	¥1,200
⑦季節のポタージュ Seasonal Potage	¥1,000
⑦厚切りバケット Baguette	¥500

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

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

DINNER MENU ディナーメニュー

PASTA&RICE パスタ & ライス

オマール海老のトマトクリーム リングイーネ	¥3,500
Linguine with Lobster and Tomato Cream Sauce	
信州いろいろ茸のトラパネーゼ スパゲッティーニ	¥2,100
Spaghettini with Mixed Mushrooms Trapanese Sauce	
山形県長井市の軟水で炊き上げた“雪若丸”とおおさのりのリゾット	¥2,300
Risotto with Aosa Seaweed	
⑦白インゲン豆と人参のヴィーガンオムライス	¥2,300
Vegan Omelette Rice with White Beans and Carrots	

※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
Beef Tagliata	200g ¥5,800
朝霧高原放牧豚と白インゲン豆のカスレ	¥3,800
Cassoulet with Pork and White Beans	
中村農場「名水赤鷄」ケイジャンチキン タブレとタルタルソース	¥3,200
Cajun Chicken with Tabbouleh, and Tartar Sauce	
メキシカン牛カツレツ 自家製サルサソース	¥4,200
Mexican Beef Cutlet with Homemade Salsa Sauce	
宮城県産魚介のアクアパッツァ	¥3,800
Acqua Pazza	

※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

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

DINNER MENU ディナーメニュー

DINNER COURSE ディナーコース ¥6,600

Appetizer 長野県「信州ゆめクジラ農園」カラフルミニトマトとカブのロースト
Roasted Turnips and Colorful Cherry Tomatoes

Soup 季節のポタージュ
Seasonal Potage

Fish 宮城県産魚介のアクアパッツァ
Acqua Pazza

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

Appetizer 「信州ゆめクジラ農園」カラフルミニトマトとカブのロースト
Roasted Turnips and Colorful Cherry Tomatoes

Soup 季節のポタージュ
Seasonal Potage

Grill ブロッコリーのグリル 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.

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

DESSERT MENU デザートメニュー

季節のタルト ¥1,000
Seasonal Fruit Tart

ショートケーキ ¥900
Royal Shortcake

蒸し焼きガトーショコラ ¥900
Gâteau au Chocolat

ティラミス ¥900
Tiramisu

エスプレッソアフォガード ¥900
Espresso Affogato

Cake Set

ケーキセット ¥1,500
Cake Set

下記、デザートメニューから1つお選びください。
Please choose one from the "DESSERTS".

・季節のタルト
Seasonal Fruit Tart

・蒸し焼きガトーショコラ
Gâteau au Chocolat

・エスプレッソアフォガード
Espresso Affogato

・ショートケーキ
Royal Shortcake

・ティラミス
Tiramisu

コーヒーまたは紅茶からお選びください。
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.

※上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.