

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」ハヶ岳名水赤鶏のチャイニーズサラダ Chinese Salad with "Meisui Akadori" Chicken from Nakamura Farm	¥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 from Shinshu Yume Kujira Farm	¥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

山梨県「中村農場」ハケ岳名水赤鶏のラグーソース スパゲッティーニ Spaghettini with Nakamura Farm "Meisui Akadori" Ragout Sauce	¥2,300
オマール海老のトマトクリーム リングイーネ Linguine with Lobster and Tomato Cream Sauce	¥3,500
朝霧高原放牧豚と宮崎県「みさき農園」のゴロっと野菜カレー Curry with Asagiri Highland Free-Range Pork and Misaki Farm Vegetables	¥2,300
⑦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 Carrots	¥2,300

※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 Beef Tagliata	100g ¥3,200 200g ¥5,800
朝霧高原放牧豚と白インゲン豆のカスレ Cassoulet with Pork and White Beans	¥3,800
山梨県「中村農場」ハケ岳名水赤鶏ケイジャンチキン タブレとタルタルソース Cajun Chicken with "Meisui Akadori" from Nakamura Farm served with Tabbouleh and Tartare Sauce	¥3,200
メキシカン牛カツレツ 自家製サルサソース Mexican Beef Cutlet with Homemade Salsa Sauce	¥4,200
食感を楽しむ宮城アカエイのムニエル 焦がしバターソース Miyagi Skate Meunière with Brown Butter Sauce	¥3,200

※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

RED GARDEN DINNER COURSE ディナーコース ¥8,800

Salad	紅いサラダ Red Garden Special Salad
Soup	いろいろ野菜のボルシチ Borscht with Various Vegetables
Fish	食感を楽しむ宮城アカエイのムニエル 焦がしバターソース Miyagi Skate Meunière with Brown Butter Sauce
Meat	熊本あか牛のロースト 人参のピューレと食べるアーモンドソース Roasted Kumamoto Akaushi Beef with Carrot Purée and Almond Sauce
Dessert	本日のデザート Today's dessert 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 いただきます。 An additional ¥300 will be charged for a second serving of drinks.

VEGAN COURSE ヴィーガンコース ¥6,600

Appetizer	長野県「信州ゆめクジラ農園」バターナッツカボチャのグラタン Butternut Squash Gratin from Shinshu Yume Kujira Farm
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 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 いただきます。 An additional ¥300 will be charged for a second serving of drinks.

※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.