

# 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 from "Hamon Minakami"	¥2,000
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	¥2,500
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 フムスと自家製ハリッサ ..... Grilled Broccoli with Hummus and 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
山梨県「中村農場」こだわり卵のスパニッシュオムレツ ..... Spanish Omelette with Specialty Eggs from "Nakamura Farm"	¥2,300
鱈白子のフリット アグロドルチェソース ..... Fried Cod Milt with Agrodolce Sauce	¥2,600
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

長野県「信州ゆめクジラ農園」ジャガイモのピッツァ ..... Potato Pizza from "Shinshu Yume Kujira Farm"	¥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
タミパンで炊く色々きのこの炊き込みご飯 ..... Mixed Mushroom Takikomi Gohan Cooked in a Dutch Oven	¥2,400

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

## Main メイン

八幡平マッシュルームと赤鶏炭火焼のグラタン ..... Gratin with Hachimantai Mushrooms and Charcoal-Grilled Akadori Chicken	¥3,200
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
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	¥3,800

※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

## BLUE GARDEN DINNER COURSE ディナーコース ..... ¥8,800

- Appetizer 宮崎県「みさき農園」の冬野菜とホタテ貝の軽い燻製  
Lightly Smoked Scallops with Winter Vegetables from "Misaki Farm"
- Soup 色々野菜のミネストローネ 山梨県「中村農場」ハケ岳名水赤鶏の自家製トルテリーニ  
Minestrone with Various Vegetables and Homemade Tortellini of Chicken from "Nakamura Farm"
- Fish 寒平目のパン粉焼き アルベールソース  
Breaded Winter Flounder with Albert Sauce
- Meat 京都七谷鴨のロティ 実山椒のソース  
Roasted Kyoto Nanatani Duck with Japanese Pepper Sauce
- Dessert 柚子のクレームダンジュ  
Yuzu Crème d'Anjou
- コーヒー or 紅茶  
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 Thrush Café 特製サラダ  
Thrush Café Salad
- 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 Carrots
- 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.