

DINNER MENU

17:00 – 21:00 [Food L.O.20:00 / Drink L.O.20:30]

APPETIZER 前菜

八ヶ岳名水赤鶏のチャイニーズチキンサラダ Yatsugatake Spring Water Red Chicken Chinese Chicken Salad	¥1,800
岩手県八幡平マッシュルームのサラダ⑤ Iwate Prefecture Hachimantai Mushroom Salad ⑤	¥1,800
北海道ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ Hokkaido Burrata Cheese and Fruit Tomato Caprese	¥2,400
自家製ピクルス⑤ Homemade Pickles ⑤	¥800
群馬県はもんみなかみのすりたて生ハム Gunma Prefecture Hamon Minakami Freshly Sliced Prosciutto	¥2,200
「チーズ工房那須の森」チーズの盛り合わせ Cheese Kobo Nasu no Mori Cheese Platter	¥2,500
季節のポタージュ Seasonal Potage Soup	¥1,000
窯焼きオニオングラタンスープ Oven-Baked French Onion Gratin Soup	¥2,200
窯焼き人参 ロメスコとアーモンドのソース⑤ Oven-Roasted Carrots with Romesco and Almond Sauce ⑤	¥1,800
窯焼きブロッコリー フムスと自家製ハリッサ⑤ Oven-Roasted Broccoli with Hummus and Homemade Harissa ⑤	¥1,600
中村農場こだわり卵と北寄貝のフラン Nakamura Farm Premium Egg and Surf Clam Flan	¥1,300
ハンドカットフライドポテト⑤ Hand-Cut French Fries ⑤	¥1,200

PIZZA / RICE ピザ / ライス

「信州ゆめクジラ農園」野菜のマルゲリータ Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza	¥2,600
「チーズ工房那須の森」クワトロフォルマッジ “Cheese Kobo Nasu no Mori” Quattro Formaggi Pizza	¥3,200
山形県洋梨のピッツァ Yamagata Prefecture Pear Pizza	¥2,500
朝霧高原放牧豚とみさき農園のごろっと野菜カレー Asagiri Highland Free-Range Pork and Misaki Farm Chunky Vegetable Curry	¥2,400
信州色々きのこのタミパン炊き込みご飯 Shinshu Mixed Mushroom Tamipan Takikomi Rice	¥2,500
ヴィーガンオムライス⑤ Vegan Omurice ⑤	¥2,400

FISH DISH 魚料理

食感を楽しむ宮城県産アカエイのムニエル Miyagi Red Stingray Meunière with Textural Delight	¥3,200
福岡県産 鯉の洋風あら炊き Fukuoka Prefecture Carp Western-Style Ara-ni	¥3,200
宮崎県産 黄金ひらめとキノコのヴァポーレ Miyazaki Prefecture Golden Flounder and Mushroom Vapore	¥3,600

MEAT DISH 肉料理

朝霧高原放牧豚のカスレ Asagiri Highland Free-Range Pork Cassoulet	¥3,800
メキシカン牛カツレツ 自家製サルサ Mexican-Style Beef Cutlet with Homemade Salsa	¥4,200
熊本あか牛のロースト 赤ワインソース Kumamoto Red Beef Roast with Red Wine Sauce	100g/¥4,200 200g/¥7,800

DESSERT デザート

エスプレッソアフォガード Espresso Affogato	¥900
ガトーショコラ Chocolate Gateau	¥900
本日のケーキ Cake of the Day	¥900
アップルパイ Apple Pie	¥1,000
季節のフルーツのショートケーキ Seasonal Fruit Shortcake	¥1,000
窯焼きダッチベイビー Oven-Baked Dutch Baby	¥1,300
パフェ Parfait	¥2,800

DINNER COURSE

ディナーコース

¥8,800

APPETIZER

中村農場名水赤鶏のチャイニーズチキンサラダ
Nakamura Farm Spring Water Red Chicken
Chinese Chicken Salad

SOUP

季節のポタージュ
Seasonal Potage Soup

FISH

食感を楽しむ宮城県産アカエイのムニエル
Miyagi Red Stingray Meunière with Textural Delight

MEAT

熊本あか牛のロースト 赤ワインソース
Kumamoto Red Beef Roast with Red Wine Sauce

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert
コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

+¥3,000でコース限定スパークリング・白・赤ワインの
ペアリングがございます。
+¥3,000 for course-exclusive sparkling, white,
and red wine 3-glass pairing available.

