

DINNER MENU

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

APPETIZER 前菜

自家製ピクルス⑤	¥800
Homemade Pickles ⑤	
朝霧高原放牧豚と自家製サルサのTACOS	¥900
Asagiri Kogen Free-Range Pork Tacos with Homemade Salsa	
季節のポタージュ	¥1,000
Seasonal Potage Soup	
ハンドカットフライドポテト⑤	¥1,200
Hand-Cut French Fries ⑤	
中村農場こだわり卵と北寄貝のフラン	¥1,300
Nakamura Farm Premium Egg and Surf Clam Flan	
「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の チャイニーズチキンサラダ	¥1,800
Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad	
岩手県八幡平マッシュルームのサラダ⑤	¥1,800
Iwate Prefecture Hachimantai Mushroom Salad ⑤	
窯焼き野菜盛り合わせ⑤	¥1,800
Assorted Oven-Roasted Vegetables ⑤	
群馬県はもんみなかみのすりたて生ハム	¥2,200
Gunma Prefecture Hamon Minakami Freshly Sliced Prosciutto	
窯焼きオニオングラタンスープ	¥2,200
Oven-Baked French Onion Gratin Soup	
ブラータチーズと苺のカプレーゼ	¥2,400
Burrata Cheese and Strawberry Caprese	
「チーズ工房那須の森」チーズの盛り合わせ	¥2,500
Cheese Kobo Nasu no Mori Cheese Platter	

PIZZA / RICE ピザ / ライス

ヴィーガンオムライス⑤	¥2,400
Vegan Omurice ⑤	
船凍イカのタミパンパエリア	¥2,600
Boat-Frozen Squid Paella	
「信州ゆめクジラ農園」野菜のマルゲリータ	¥2,600
Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza	
八幡平マッシュルームと那須の森フォルマッジ	¥3,200
Hachimantai Mushroom and Nasu-no-Mori Formaggio Pizza	
朝霧高原放牧豚とみさき農園のごろっと野菜カレー	¥3,200
Asagiri Highland Free-Range Pork and Misaki Farm Vegetable Curry	

FISH DISH 魚料理

宮城県産エイのアヒージョ	¥3,200
Miyagi Prefecture Ray Ajillo	
しまうら真鯛のポワレ 三陸スーパードボワソン	¥3,400
Shimura Sea Bream Poêlé with Sanriku Soupe de Poisson	
宮崎県産 黄金ひらめとキノコのヴァポーレ	¥3,600
Miyazaki Prefecture Golden Flounder and Mushroom Vapore	

MEAT DISH 肉料理

七谷鴨のコンフィ 香草パン粉焼き	¥3,800
Nanatani Duck Leg Confit with Herb Breadcrumb Crust	
あか牛のカルボナード「EIGHT CRAFT」	¥4,200
Akaushi Beef Carbonnade	
熊本あか牛のロースト 赤ワインソース	100g/¥4,200
Kumamoto Akaushi Beef Roast with Red Wine Sauce	200g/¥7,800
エスプレッソ アフォガード	¥900
Espresso Affogato	
ガトーショコラ	¥900
Gâteau au Chocolat	
本日のケーキ	¥900
Cake of the Day	
アップルパイ	¥1,000
Apple Pie	
季節のフルーツのショートケーキ	¥1,000
Seasonal Fruit Shortcake	
窯焼きダッチベイビー	¥1,300
Oven-Baked Dutch Baby	

DINNER COURSE  
ディナーコース

¥8,800

APPETIZER  
「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の  
チャイニーズチキンサラダ  
Nakamura Farm Yatsugatake Akadori Chicken  
Chinese Chicken Salad

SOUP  
季節のポタージュ  
Seasonal Potage Soup

FISH  
宮城県産エイのアヒージョ  
Miyagi Prefecture Ray Ajillo

MEAT  
熊本あか牛のロースト 赤ワインソース  
Kumamoto Akaushi 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.



## SEASONAL COURSE

シーズナルコース

¥6,600

### APPETIZER

「中村農場」八ヶ岳名水赤鶏のチャイニーズチキンサラダ

Nakamura Farm Akadori Chicken Chinese Chicken Salad

### SOUP

季節のポタージュ

Seasonal Potage Soup

### PIZZA

「信州ゆめくじら農園」野菜のマルゲリータ

Shinshu Yume Kujira Farm Vegetable Margherita Pizza

### MEAT

七谷鴨のコンフィ 香草パン粉焼き

Nanatani Duck Leg Confit with Herb Breadcrumb Crust

### DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

