

DINNER MENU

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

CLOD APPETIZER 冷前菜

自家製ピクルス [㊦] Homemade Pickles [㊦]	¥800
船凍イカと北海道産タコのセビーチェ Ceviche of Squid and Hokkaido Octopus	¥1,800
「中村農場」ハヶ岳名水赤鶏の チャイニーズチキンサラダ Yatsugatake Akadori Chicken Chinese Chicken Salad	¥1,800
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	¥2,000
ブラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ Caprese with Burrata Cheese and Fruit Tomatoes	¥2,400
「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

HOT APPETIZER 温前菜

朝霧高原放牧豚と自家製サルサのTACOS Asagiri Kogen Free-Range Pork Tacos with Homemade Salsa	¥900
ゼッポリーニ「吉野川産すじ青のり」 Aonori Zeppolini	¥900
季節のポタージュ Seasonal Potage Soup	¥1,000
ハンドカットフライドポテト [㊦] Hand-Cut French Fries [㊦]	¥1,200
窯焼き野菜盛り合わせ [㊦] Assorted Oven-Roasted Vegetables [㊦]	¥1,800
窯焼きオニオングラタンスープ Oven-Baked French Onion Gratin Soup	¥2,200

PIZZA / RICE ピザ / ライス

ヴィーガンオムライス [㊦] Vegan Omurice [㊦]	¥2,400
「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	¥2,400
朝霧高原放牧豚とみさき農園のごろっと野菜カレー Asagiri Kogen Free-Range Pork and Misaki Farm Vegetable Curry	¥2,400
船凍イカのタミパンパエリア Boat-Frozen Squid Paella	¥2,600
朝霧高原放牧豚サルシッチャのピッツァ Pizza with Asagiri Highland Free-range Pork Salsiccia	¥2,800
八幡平マッシュルームと那須の森クアトロフォルマッジ Hachimantai Mushroom and Nasu-no-Mori Quattro Formaggio Pizza	¥3,200

FISH DISH 魚料理

メカジキのグリル 庄内産パプリカのトマトソース Grilled Swordfish with Shonai Paprika Tomato Sauce	¥2,800
しまうら真鯛のポワレ 延岡ひなたサフランのソース Poêlé of Shimaura Sea Bream with Nobeoka Hinata Saffron Sauce	¥3,400
サーモンのオーブン焼き デュカスパイス Oven-baked Salmon with Dukkah Spice	¥3,400

MEAT DISH 肉料理

日向鶏のソテー ビガラードソース Sautéed Hyuga Chicken with Bigarade Sauce	¥3,600
朝霧高原放牧豚スペアリブのグリル Grilled Asagiri Kogen Free-Range Pork Spare Ribs	¥3,600
あか牛のカルボナード「EIGHT CRAFT」 Akaushi Beef Carbonnade	¥4,200
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	100g/ ¥4,400 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 Gâteau au Chocolat	¥900
本日のおすすめ Cake of the Day	¥900
季節のフルーツのショートケーキ Seasonal Fruit Shortcake	¥1,000
アップルパイ Apple Pie	¥1,000
釜焼きダッチベイビー バニラアイスとベリーソース Oven-Baked Dutch Baby Vanilla Ice Cream and Berry sauce	¥1,300

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
Yatsugatake Akadori Chicken
Chinese Chicken Salad

SOUP

季節のポタージュ
Seasonal Potage Soup

FISH

メカジキのグリル 庄内産パプリカのトマトソース
Grilled Swordfish
with Shonai Paprika Tomato Sauce

MEAT

特選牛のロースト 赤ワインソース
Roasted Beef 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.

※[㊦]はヴィーガン対応可です
[㊦] =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。
A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive prices.

