

A - Course ¥1800

お一品お選びください Please select one

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

チーズラヴィオリ *

cheese ravioli

リコッタチーズのラヴィオリ、ペコロスピクルス、クレソン、チーズクリームソース

きのこリゾット

mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、炭火焼き旬のきのこ、きのこ節、コンソメ、クリームリゾット

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。香り高い海老出汁とチーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

よだれ鯖

mackerel with grilled eggplant and avocado

むじょか鯖、茄子、アボカドのグリル、赤水菜、しょつつると黒酢のよだれソース

鶏山椒ソーセージ

chicken sansho sausage

美桜鶏のむねともも肉、実山椒、木の芽のソーセージ。マッシュポテト、マスタード、グレイビーソース

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレにハム、ベーコン、サラミ、ラルドを巻き付けて。栗、アピオス、クランベリー、スモークパプリカソース

ヴィーガンタコス ャ

vegan taco

北欧風ジャガイモ生地、キャロットラペ、紫キャベツ、ナッツ

プチデザート Petit Dessert

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル
bread with jersey salt whipped cream & olive oil

* ... vegetarian ャ ... vegan

B - Course ¥2600

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

かぼちゃとマコモダケ ヽ

pumpkin and mushrooms

マコモダケにコリンキーを絡めて。パンプキンシード、かぼちゃオレンジソース、京の黄真珠

秋刀魚のスーポドボワソン

autumn saute soup de poisson

秋刀魚炙り、ルイユカナッペ、冬瓜、ワイルドピーズ、ミモレットチーズ、煮干しのスーポドボワソン

牛煮込みとリュバープのキッシュ

stewed beef and rhubarb quiche

アーモンドミルクのベシヤメルとアパレイユ。牛煮込み、リュバープ、グリユイエールのチップ

お一品お選びください Please select one

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

チーズラヴィオリ *

cheese ravioli

リコッタチーズのラヴィオリ、ペコスピクルス、クレソン、チーズクリームソース

きのこリゾット

mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、炭火焼き旬のきのこ、きのこ節、コンソメ、クリームリゾット

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。香り高い海老出汁とチーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

よだれ鯖

mackerel with grilled eggplant and avocado

むじよか鯖、茄子、アボカドのグリル、赤水菜、しょつつると黒酢のよだれソース

鶏山椒ソーセージ

chicken sansho sausage

美桜鶏のむねともも肉、実山椒、木の芽のソーセージ。マッシュポテト、マスタード、グレイビーソース

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレにハム、ベーコン、サラミ、ラルドを巻き付けて。栗、アピオス、クランベリー、スモークパプリカソース

ヴィーガンタコス ヽ

vegan taco

北欧風ジャガイモ生地、キャロットラペ、紫キャベツ、ナッツ

プチデザート Petit Dessert

※+300円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします

フルーツとソルベ ヽ

fruits & sorbet

みかんのシブースト

mandarin orange chiboust

りんごとさつまいものタルトタタン

apple and sweet potato tart

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

C - Course ¥3800

前菜 Appetizer

かぼちゃとマコモダケ ヽ

pumpkin and mushrooms

マコモダケにコリンキーを絡めて。パンプキンシード、かぼちゃオレンジソース、京の黄真珠

秋刀魚のスーポボワソン

autumn saute soup de poisson

秋刀魚炙り、ルイユカナッペ、冬瓜、ワイルドビーツ、ミモレットチーズ、煮干しのスーポボワソン

牛煮込みとリュバールのキッシュ

stewed beef and rhubarb quiche

アーモンドミルクのベシャメルとアパレイユ。牛煮込み、リュバール、グリユイエールのチップ

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

チーズラヴィオリ *

cheese ravioli

リコッタチーズのラヴィオリ、ペコロスピクルス、クレソン、チーズクリームソース

きのこリゾット

mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、炭火焼き旬のきのこ、きのこ節、コンソメ、クリームリゾット

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。香り高い海老出汁とチーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

よだれ鯖

mackerel with grilled eggplant and avocado

むじよか鯖、茄子、アボカドのグリル、赤水菜、しょつつると黒酢のよだれソース

鶏山椒ソーセージ

chicken sansho sausage

美桜鶏のむねともも肉、実山椒、木の芽のソーセージ。マッシュポテト、マスタード、グレイビーソース

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレにハム、ベーコン、サラミ、ラルドを巻き付けて。栗、アピオス、クランベリー、スモークパプリカソース

ヴィーガンタコス ヽ

vegan taco

北歐風ジャガイモ生地、キャロットラペ、紫キャベツ、ナッツ

デザート Dessert

フルーツとソルベ ヽ

fruits & sorbet

赤ワインとブドウのジュレ、梨、デラウェア、黒ブドウ茶葉、ブラックベリーとブドウのアイス

みかんのシブースト

mandarin orange chiboust

発酵パイ生地、アパレイユ、みかん、コアントロー、クリームシブースト

りんごとさつまいものタルトタタン

apple and sweet potato tart

ガレットブルトンヌ、りんごロースト、さつまいもムース、卵黄と牛乳のアイス、キャラメルソース

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

* … vegetarian ヽ … vegan

Drink

Coffee

スペシャルティコーヒー specialty coffee	
・季節のブレンド seasonal blend coffee	600
・ドミニカ共和国アロヨボニート dominica republic チョコレート、ベリーの風味	600
アイスコーヒー iced coffee	600
エスプレッソ espresso	600
アメリカーノ americano	600

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	700
ダブルエスプレッソラテ (hot) double espresso latte	700
シナモンバニララテ (ice) cinnamon vanilla latte	700
抹茶ラテ (hot・ice) matcha latte	700
宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte	700

Soft Drink

ルビーグレープ ruby grapefruit ハイビスカスやローズヒップをブレンドしたハーブティーとグレープフルーツを合わせました	650
エルダーフラワースパークリング organic elder flower sparkling マスカットのような優しくフルーティーな風味です	650
ジンジャーエール ginger ale 生の生姜と香辛料を煮出してつくられた風味豊かで濃厚な味わいです	650
ふじりんごジュース fuji apple juice 100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	650
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 「清美オレンジ」の果肉を贅沢に絞り、すっきりとした味わいに仕上げました	650

Tea

ダージリン organic darjeeling	600
ダージリン地方の伝統あるシーヨック農園で手摘みされた有機茶葉です	
アッサムゴールド assam gold	600
深いコクとどっしりとした味わいの中に甘さとまるやかさがあります	
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey	600
手摘みされた茶葉にイタリア産ベルガモットオイルで香りづけしました	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	600
1000年以上も前から行われている伝統的な製法で作られました	
ラズベリーネクター organic raspberry nectar	600
ルイボ스티ーをベースに甘く爽やかなラズベリーが香ります	

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert	600
シナモン香る、自由で豊かな大人の女性をイメージしたブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	600
カモミールの優しい香りでリラックスへと導きます	
ジャポニスムフロラル japonisme floral	600
ほうじ茶の香ばしさとともにローズの香りが華やぎます	
ルビーの果実 fruit rouge	600
ハイビスカス、ローズヒップがお肌の疲れを癒します	

Water

ペリエ (sparkling 330cc/720cc) perrier	600 / 1000
ナティーア (still 750cc) natia	800

Alcohol

Wine

Sparkling	glass / bottle
チリ N.V. / シャルドネ、ピノ・ノワール chile N.V. / chardonnay pinot noir	800 / 4600
シャルドネ由来のアロマと酸が魅力の辛口スパークリングです	

White

オーストラリア2019/ソーヴィニヨン australia 2019 / sauvignon	700 / 4000
ライムの果実味と皮のような苦味が長い余韻を残す辛口白ワインです	

イタリア 2016 / シャルドネ italy 2016 / chardonnay	900 / 5200
ふくよかなコクがあり華やかでバランスの良い一杯です	

Rose

モルドバ共和国 2018 / メルロ republic of moldova 2018 / merlot	700 / 4000
ラズベリー、イチゴ、チェリーのフレッシュでフルーティーな味わいです	

Red

オーストリア 2017 / ツヴァイゲルト austria 2017 / zweigelt	700 / 4000
赤色果実の優しい果実味に滑らかな舌触りです	

ギリシャ 2017 / メルロ、アギオルギティコ、マンディラリア greece 2017 / merlot agiorgitiko mandilaria	900 / 5200
柔らかなタンニンと芳醇な果実感。ベリー、スパイス、チョコレートの香りがします	

Craft Beer

バイエール/ピルスナー bay ale	1000
------------------------	------

ブラウンエール/イングリッシュI.P.A brown ale	1000
-----------------------------------	------

ポーター/黒ビール porter	1000
---------------------	------

Cidre

AOMORI シードル (甘口) aomori cidre (sweet)	700
--	-----