

A - Course ¥1800

「パスタ & リゾット」「主菜」の中から お一品お選びください

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

トマト *

tomato long pasta

トマト麺、トマトソース、トマトコンポート。旨味成分の菜食パスタ

冷製大葉ジェノベーゼ

cold genovese long pasta

蒸し鮑とポテトシートの食感。大葉とバジルとピスタチオのジェノベーゼパスタ

帆立リゾット

scallop risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。帆立とレモングラス、そら豆の冷製スープをかけて

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

エイヒレ

skate fin

エイヒレ(カスベ)の軟骨と身をそれぞれの調理法で。すだちバターソース、海藻、苦味の野菜

ポークカツレット

pork cutlet

熟成させた甘みのある豚ロースをウィーン風シュニッツェルに。たっぷりのレモンで

馬肉炙り

lightly roasted horsemeat

会津若松の馬ハラミ肉、炭火の香り、ハイビスカスとココナツの2種のソース

ヴィーガンタコス ャ

vegan taco

北欧風ジャガイモ生地とトウモロコシのガーニッシュ。バルサミコ、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

前菜 Appetizer

サラダガスパチョ ヽ

salad gazpacho

スペイン郷土料理のガスパチョをソースにした初夏の野菜のヴィーガングリーンサラダ

和茶菜

fish smoked with japanese tea

静岡茶畑より、生の茶葉のピクルス、抹茶ソース、茶葉燻製した魚、じゅん菜

ビーフタルタル

beef tartar

低温で火入れた牛肉のタルタル。えごま、乳清、マヨ、紅たで、鶏卵

「パスタ&リゾット」「主菜」の中から お一品お選びください

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

トマト *

tomato long pasta

トマト麺、トマトソース、トマトコンポート。旨味成分の菜食パスタ

冷製大葉ジェノベーゼ

cold genovese long pasta

蒸し鮑とポテトシートの食感。大葉とバジルとピスタチオのジェノベーゼパスタ

帆立リゾット

scallop risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。帆立とレモングラス、そら豆の冷製スープをかけて

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

エイヒレ

skate fin

エイヒレ(カスベ)の軟骨と身をそれぞれの調理法で。すだちバターソース、海藻、苦味の野菜

ポークカツレット

pork cutlet

熟成させた甘みのある豚ロースをウィーン風シュニッツェルに。たっぷりのレモンで

馬肉炙り

lightly roasted horsemeat

会津若松の馬ハラミ肉、炭火の香り、ハイビスカスとココナツの2種のソース

ヴィーガンタコス ヽ

vegan taco

北欧風ジャガイモ生地とトウモロコシのガーニッシュ。パルサミコ、ナツ

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

ヌガーグラッセ
nougat glacé

レモンタルト
tart citron

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

サラダガスパチョ ヨ

salad gazpacho

スペイン郷土料理のガスパチョをソースにした初夏の野菜のヴィーガングリーンサラダ

和茶菜

fish smoked with japanese tea

静岡茶畑より、生の茶葉のピクルス、抹茶ソース、茶葉燻製した魚、じゅん菜

ビーフタルタル

beef tartar

低温で火入れした牛肉のタルタル。えごま、乳清、マヨ、紅たで、鶏卵

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

トマト *

tomato long pasta

トマト麺、トマトソース、トマトコンポート。旨味成分の菜食パスタ

冷製大葉ジェノベーゼ

cold genovese long pasta

蒸し鮑とポテトシートの食感。大葉とバジルとピスタチオのジェノベーゼパスタ

帆立リゾット

scallop risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ。帆立とレモングラス、そら豆の冷製スープをかけて

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

エイヒレ

skate fin

エイヒレ(カスベ)の軟骨と身をそれぞれの調理法で。すだちバターソース、海藻、苦味の野菜

ポークカツレット

pork cutlet

熟成させた甘みのある豚ロースをウィーン風シュニツェルに。たっぷりのレモンで

馬肉炙り

lightly roasted horsemeat

会津若松の馬ハラミ肉、炭火の香り、ハイビスカスとココナッツの2種のソース

ヴィーガンタコス ヨ

vegan taco

北欧風ジャガイモ生地とトウモロコシのガーニッシュ。バルサミコ、ナッツ

デザート Dessert

フルーツとソルベ ヨ

fruits & sorbet

マンダリンオレンジとアッサムのシャーベット。フルーツと花とハーブのチップ

ヌガーグラッセ

nougat glacé

ナッツキャラメリゼ、クリーム、ヨーグルトドライフルーツのパルフェ

レモンタルト

tart citron

レモンクリームとマスカルポーネクリーム、焼きメレンゲの食感

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 ヨ ... vegan

Drink

Coffee

季節のスペシャルティコーヒー seasonal single origin coffee	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	750
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 ハイピ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
ボトルグリーンエルダーフラワー bottle green elder flower 天然水を使用した、マスカットやライチを思わせる繊細で爽やかな風味のサイダーです	800
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

ダーズリン organic darjeeling ダーズ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	600
アッサムゴールド assam gold 深いコクとどっしりとした味わいの中に甘さとまろやかさがあります	600
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey 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	600
ジャスミンパール organic jasmine pearl 1000年以上前から行われている伝統的な製法で作られました	600
ラズベリーネクター organic raspberry nectar ルイボスティーをベースに甘く爽やかなラズベリーが香ります	600

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert 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	600
柔らかな月 lune tendre カモミールの優しい香りでリラックスへと導きます	600
ジャポニスムフロラル japonisme floral 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	600

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 800 / 4600
chile N.V. / chardonnay pinot noir
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

Rose Sparkling
キュヴェ エクストラドライ / ラボッツ 800 / 4600
italy cuvee extra dry N.V. / raboso
イチゴやラズベリーの香りにキメ細かくスムーズな泡立ちです

White
ニュージーランド 2019 / ソーヴィニヨンブラン 700 / 4000
new zealand 2019 / sauvignon blanc
すっきりとした辛口です。ハーブ、グレープフルーツの香りがします

イタリア 2016 / シャルドネ 900 / 5200
italy 2016 / chardonnay
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 700 / 4000
republic of moldova 2018 / merlot
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 700 / 4000
austria 2017 / zweigelt
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 900 / 5200
greece 2017 / merlot agiorgitiko mandilaria
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 1000
bay ale

ブラウンエール/イングリッシュI.P.A 1000
brown ale

ポーター/黒ビール 1000
porter

Cidre

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

AOMORI シードル (スタンダード) 700
aomori cidre (standard)

表示価格に別途、消費税10%を加算させていただきます
10% consumption tax will be added