

A - Course ¥2000

お一品お選びください Please select one

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

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

山椒麵の冷製トマトパスタ *

cold tomato pasta of Japanese pepper noodles

山椒タリオリーニ、トマトソース、ミニトマト、地芽オイル、ペビーリーフ

しらすと新生姜のリゾット

shirasu and fresh ginger risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、しらす揚げ、新生姜、鯛出汁、長葱、芽葱、茗荷、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

鯛ソテーとアクアパッツァソース

sea bream saute and acqua pazza sauce

鯛身、魚介出汁、ガーリックオイル、ほおずき、玉葱、エリンギ、椎茸、ポリジ、デイル

鴨胸肉の2種仕立て

two kinds of duck breast

マグレカナル、スモーク鴨ハム、鴨出汁、江戸菜、山わさびオレンジジャム、バルサミコボール、ピンクペッパー

ポークシュニツェル

pork schnitzel

豚ロース、米味噌、豆苗、チコリ、トレヴィス、長芋、カシューナッツ、カラマンシードレッシング、キーライム

米茄子のフリット ♪

eggplant fritter

米茄子、ヴィーガンバーニャカウダソース、マイクロハーブ、マイクロトマト、かぼす、燻製パプリカパウダー

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

バゲットィーヌ / くるみ / サワードウ

baguettine / complet aux noix / sourdough

* … vegetarian ♪ … vegan

B - Course ¥3000

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

カブのシーザータルト *

turnip caesar tart

タルト、カブ、ブロッコリー、フレッシュチーズ、オーツミルクシーザードレッシング、マーシュ

ホタテと夏野菜と魚ムース

scallop, summer vegetables and fish mousse

生ホタテ、帆立と白身魚のムース、とびこ、つるむらさき、枝豆、オクラピクルス、すだち、穂じそ

じゃがいもの冷製スープとレバームース

cold potato soup and liver mousse

熟成メークイン、九条葱、パイオン、レバー、カカオバター、ライスペーパー、くるみ、ロックチャイブ

お一品お選びください Please select one

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

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

山椒麵の冷製トマトパスタ *

cold tomato pasta of Japanese pepper noodles

山椒タリオリーニ、トマトソース、ミニトマト、地芽オイル、ペペーリーフ

しらすと新生姜のリゾット

shirasu and fresh ginger risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、しらす揚げ、新生姜、鯛出汁、長葱、芽葱、茗荷、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

鯛ソテーとアクアパッツァソース

sea bream saute and acqua pazza sauce

鯛身、魚介出汁、ガーリックオイル、ほおずき、玉葱、エリンギ、椎茸、ボリジ、ディル

鴨胸肉の2種仕立て

two kinds of duck breast

マグレカナル、スモーク鴨ハム、鴨出汁、江戸菜、山わさびオレンジジャム、バルサミコボール、ピンクペッパー

ポークシュニッツェル

pork schnitzel

豚ロース、米味噌、豆苗、チコリ、トレヴィス、長芋、カシューナッツ、カラマンシードレッシング、キーライム

米茄子のフリット ヱ

eggplant fritter

米茄子、ヴィーガンバーニャカウダソース、マイクロハーブ、マイクロトマト、かぼす、燻製パプリカパウダー

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 ●
fruits & sorbet

オレンジタルト
orange tart

ヌガーグラッセとミルクアイス
nougat glacé and milk ice cream

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

バゲッティーヌ / くるみ / サワードウ
baguettine / complet aux noix / sourdough

C - Course ¥4000

前菜 Appetizer

カブのシーザータルト *

turnip caesar tart

タルト、カブ、ブロッコリー、フレッシュチーズ、オーツミルクシーザードレッシング、マーシュ

ホタテと夏野菜と魚ムース

scallop, summer vegetables and fish mousse

生ホタテ、帆立と白身魚のムース、とびこ、つるむらさき、枝豆、オクラピクルス、すだち、穂じそ

じゃがいもの冷製スープとレバームース

cold potato soup and liver mousse

熟成メークイン、九条葱、パイオン、レバー、カカオバター、ライスペーパー、くるみ、ロックチャイブ

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

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

山椒麺の冷製トマトパスタ *

cold tomato pasta of Japanese pepper noodles

山椒タリオリーニ、トマトソース、ミニトマト、地芽オイル、ペビーリーフ

しらすと新生姜のリゾット

shirasu and fresh ginger risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、しらす揚げ、新生姜、鯛出汁、長葱、芽葱、茗荷、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米、コシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

鯛ソテーとアクアパッツァソース

sea bream saute and acqua pazza sauce

鯛身、魚介出汁、ガーリックオイル、ほおずき、玉葱、エリンギ、椎茸、ポリジ、ディル

鴨胸肉の2種仕立て

two kinds of duck breast

マグレカナール、スモーク鴨ハム、鴨出汁、江戸菜、山わさびオレンジジャム、バルサミコボール、ピンクペッパー

ポークシュニツェル

pork schnitzel

豚ロース、米味噌、豆苗、チコリ、トレヴィス、長芋、カシューナッツ、カラマンシードレッシング、キーライム

米茄子のフリット ヱ

eggplant fritter

米茄子、ヴィーガンバーニャカウダソース、マイクロハーブ、マイクロトマト、かぼす、燻製パプリカパウダー

デザート Dessert

フルーツとソルベ ◎

fruits & sorbet

グロゼイユ、グレープフルーツ、マンゴー、マンゴープリン、抹茶クランブル、ブルーキュラソーゼリー

オレンジタルト

orange tart

アーモンドタルト、オレンジ、メレンゲ、アングレースソース、バジルクリーム、オレンジリキュール

ヌガーグラッセとミルクアイス

nougat glacé and milk ice cream

キャラメルナッツ、ヨーグルト、イタリアンメレンゲ、ミルクアイス、カカオチップ、スマレパインソース

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

バゲットィヌ / くるみ / サワードウ

baguettine / complet aux noix / sourdough

Drink

Coffee

| | |
|---|-----|
| スペシャルティコーヒー specialty coffee | |
| ・ブレンド blend coffee | 650 |
| ・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 | 650 |
| アイスコーヒー iced coffee | 650 |
| エスプレッソ espresso | 650 |
| アメリカーノ americano | 650 |

Latte

| | |
|---|-----|
| カフェラテ (hot・ice) cafe latte | 750 |
| ダブルエスプレッソラテ (hot) double espresso latte | 800 |
| 抹茶ラテ (hot・ice) matcha latte | 750 |
| 宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte | 750 |

Soft Drink

| | |
|--|-----|
| エルダーフラワースパークリング orgnic 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 | 700 |
| 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 | 700 |
| 抹茶レモンスパークリング matcha lemon sparkling 抹茶のほろ苦さとレモンの酸味、炭酸の爽快感が絶妙な、初夏にぴったりのドリンクです | 700 |
| 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 | 700 |
| 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 | 700 |

Tea

| | |
|---|-----|
| ダージリン organic darjeeling | 650 |
| 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 | 650 |
| 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 | 650 |
| 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 | |
| ラズベリーネクター organic raspberry nectar | 650 |
| 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 | |
| ジャスミンパール organic jasmine pearl | 650 |
| 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 | |
| 鉄観音茶 tieguanyin tea | 650 |
| さわやかな黄金色が特徴の烏龍茶。栗のような自然な甘みのあるすっきりとした味わいです | |

Herbal Tea

| | |
|---|-----|
| マダム・ユペール madam huppert | 650 |
| 自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモングラス主体のブレンドです | |
| 柔らかな月 lune tendre | 650 |
| カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます | |
| ジャポニスムフロラル japonisme floral | 650 |
| 茎ほうじの甘さと香ばしさにローズの香りが漂う、ほっとする味わいのブレンドです | |
| ルビーの果実 fruit rouge | 650 |
| ハイビスカス、ローズヒップや莓などをブレンド。アントシアニンやビタミンを含み、お肌の疲れを癒します | |

Water

| | |
|--|------------|
| ペリエ (sparkling 330ml / 750ml) perrier | 650 / 1100 |
| ナティーア (still 750ml) natia | 900 |

Alcohol

Wine

Sparkling glass / bottle

フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1000 / 5100
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir
フレッシュフルーツとライムの味わいに加えて少しトーストしたような風味です

Rose Sparkling

フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1000 / 5100
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir
花やフルーツのアロマにいまじりとした果実味。魚介を使った料理と相性抜群です

White

ドイツ 2018 / リースリング 950 / 4600
germany 2018 / riesling
新鮮でクリーミーな果実味が感じられる爽やかなドライリースリングです

イタリア 2019 / ビアンコ・コスティエッラ 1100 / 5700
italia 2019 / bianco costiera
トロピカルなフルーツの香りたっぷりの、飲み心地良いワインです

Rose

モルドバ共和国 2018 / メルロ 800 / 4400
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

アルゼンチン 2017 / カベルネ・ソーヴィニヨン 950 / 4600
argentina 2017 / cabernet sauvignon
タンニンは滑らかで酸も心地良く、バランスのとれた品のある味わいです

ニュージーランド 2017 / ピノ・ノワール 1100 / 5700
new zealand 2017 / pinot noir
リッチな果実味とスパイス類の香りが特徴的なピノ・ノワールです

Beer

ハートランド 850
heartland

Craft Beer

ベイエール / ライスエール 1100
bay ale

ブラウンエール / イングリッシュI.P.A 1100
brown ale

ポーター / 黒ビール 1100
porter