

A - Course ¥2000

お一品お選びください Please select one

ウニパスタ +300

sea urchin 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

きのこ和牛のパスタ

mushroom and Japanese beef pasta

きのこ麺、和牛すね肉、きのこ、ブラックペッパー、唐辛子、マイクロクレソン、ミモレット、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、海老出汁、檜葉の香り

軍鶏リゾット

shamo chicken risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、軍鶏、実山椒、京の黄真珠、木の芽、菊

金華銀鮭のオイル漬け

coho salmon pickled in oil

ピーツ、ホエー、バター、クランベリー、人参パウダー、ドライベビーリーフ

鴨胸肉のロースト

roasted duck breast

マダレ鴨胸肉、りんご、ジャガイモ、栗、鴨出汁、カルバドス

豚タン煮込み

stewed pork tongue

熟成メークイン、ワインソース、グリーンオイル、マジョラム、ピンクペッパー

蕪フリット ャ

turnip fritter

蕪、アボカド、里芋、ハーブ、七味、バジルオイル、マイクロハーブ

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

バゲッティヌ / くるみ / サワードウ

baguettine / complet aux noix / sourdough

丫 … vegan

B - Course ¥3000

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

鯖サンド ◎

mackerel layered with wheat crackers

むじよか鯖、パートフィロ、ラディッシュ、紅たで、サワークリーム、しょつつる、野菜パウダー、ハーブ

和牛カルパッチョ ◎

japanese beef carpaccio

和牛肩肉、紫白菜、柚子、マイクロ春菊、ニンニクマヨネーズ、アップルバルサミコ、トマト、人参、ピーツ、スピルリナ

カリフラワーのフラン *

cauliflower flan

カリフラワー、卵、クリーム、ごま油、とんがり、穂じそ、かぼす

お一品お選びください Please select one

ウニパスタ +300

sea urchin 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

きのこ和牛のパスタ

mushroom and Japanese beef pasta

きのこ麺、和牛すね肉、きのこ、ブラックペッパー、唐辛子、マイクロクレソン、ミモレット、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、海老出汁、檜葉の香り

軍鶏リゾット

shamo chicken risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、軍鶏、実山椒、京の黄真珠、木の芽、菊

金華銀鮭のオイル漬け

coho salmon pickled in oil

ピーツ、ホエー、バター、クランベリー、人参パウダー、ドライベビーリーフ

鴨胸肉のロースト

roasted duck breast

マグレ鴨胸肉、りんご、ジャガイモ、栗、鴨出汁、カルバドス

豚タン煮込み

stewed pork tongue

熟成メークイン、ワインソース、グリーンオイル、マジョラム、ピンクペッパー

蕪フリット ヨ

turnip fritter

蕪、アボカド、里芋、ハーブ、七味、バジルオイル、マイクロハーブ

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

すだちタルト

sudachi tart

りんごパイ

apple pie

抹茶とチョコレートのエクレア

matcha and chocolate eclair

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

バゲッティヌ / くるみ / サワードウ

baguettine / complet aux noix / sourdough

C - Course ¥4000

前菜 Appetizer

鯖サンド ●

mackerel layered with wheat crackers

むじよか鯖、パートフィロ、ラディッシュ、紅たで、サワークリーム、しよつる、野菜パウダー、ハーブ

和牛カルパッチョ ●

japanese beef carpaccio

和牛肩肉、紫白菜、柚子、マイクロ春菊、ニンニクマヨネーズ、アップルバルサミコ、トマト、人参、ピーツ、スピルリナ

カリフラワーのフラン *

cauliflower flan

カリフラワー、卵、クリーム、ごま油、とんぶり、穂じそ、かぼす

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニパスタ +300

sea urchin 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

きのこ和牛のパスタ

mushroom and Japanese beef pasta

きのこ麺、和牛すね肉、きのこ、ブラックペッパー、唐辛子、マイクロクレソン、ミモレット、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、海老出汁、檜葉の香り

軍鶏リゾット

shamo chicken risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、軍鶏、実山椒、京の黄真珠、木の芽、菊

主菜 Main Dish

金華銀鮭のオイル漬け

coho salmon pickled in oil

ピーツ、ホエー、バター、クランベリー、人参パウダー、ドライベビーリーフ

鴨胸肉のロースト

roasted duck breast

マグレ鴨胸肉、りんご、ジャガイモ、栗、鴨出汁、カルパドス

豚タン煮込み

stewed pork tongue

熟成メークイン、ワインソース、グリーンオイル、マジョラム、ピンクペッパー

蕪フリット ♪

turnip fritter

蕪、アボカド、里芋、ハーブ、七味、バジルオイル、マイクロハーブ

デザート Dessert

すだちタルト

sudachi tart

すだち、タルト生地、アーモンドスポンジ、キャラメル、ヨーグルト、クリームチーズ、メレンゲ、オキシリス

りんごパイ

apple pie

紅玉、パイ生地、シナモン、ピスタチオ、ブラリネ、アングレーズアイス、キャラメル、蜂蜜

抹茶とチョコレートのエクレア

matcha and chocolate eclair

抹茶エクレア、ビターチョコレートアイス、ラズベリー、パッションフルーツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、アーモンド

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

ブレンドコーヒー blended coffee	
・ダーク dark 芳しい香りとコクのある濃厚な味わい	650
・ライト light 芳醇な香りと優しい甘さ	650
アイスコーヒー iced coffee	650

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	750
宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte	750

Soft Drink

ノンアルコールフラワーシードル ● non-alcoholic flower cider 8種類のりんごにハイビスカスとエルダーフラワーをブレンドした花の香りのドリンクです	900
ノンアルコールローズスパークリング ● non-alcoholic rose sparkling ピネガーやパイナップルジュース、ノンアルコール赤ワインの爽やかな酸味の微炭酸ドリンクです	900
エルダーフラワースパークリング organic elder flower sparkling エルダーフラワーの甘く爽やかな風味とローズマリーのフレッシュな香りが広がります	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
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 果肉を贅沢に絞り、果汁100%の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
手摘みされた有機茶葉。ストレートでも繊細な香りをお楽しみいただけます	
アッサムゴールド assam gold	650
深いコクと甘みのあるまろやかさが特徴。ミルクと合わせてより引き立ちます	
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey	650
ベルガモットの華やかな香り。ストレートとミルク、どちらともお楽しみいただけます	
ルイボス rooibos	650
ノンカフェインの甘く爽やかなラズベリーの香るルイボスティーです	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	650
香り高いジャスミンティー。伝統的な製法でパールのように丸められています	
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
--	------------

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
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir

1000 / 5100

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
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir

1000 / 5100

花やフルーツのアロマにいっきとした果実味があり魚介を使った料理と相性抜群です

White

イタリア 2019 / タイビアンコ モスカートビアンコ セルプリーノ
italia 2019 / tai bianco moscato bianco serprino

950 / 4600

酸は穏やかでクリーミー、トロピカルな香りが広がります

フランス 2019 / シャルドネ
france 2019 / chardonnay

1100 / 5700

香り豊かでフレッシュさと果実味に溢れた上品な味わいです

Red

イタリア 2019 / カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー
italia 2019 / cabernet sauvignon merlot

950 / 4600

明るい果実味で抜群の心地良さ。ほのかにスパイスを感じます

フランス 2019 / ピノ・ノワール
france 2019 / pinot noir

1100 / 5700

フレッシュな果実味と柔らかなタンニンのあるエレガントな風味です

Craft Beer

バイエール / ライスエール
bay ale

1100

米由来の芳醇な風味で馴染みのある軽やかな飲み口です

ポーター / 黒ビール
porter

1100

コーヒーやチョコレートを思わせるような香ばしさのある黒ビールです