

A - Course ¥2000

お一品お選びください Please select one

ウニのパスタ +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

メカジキとレモンのパスタ

swordfish and lemon pasta

タリオリーニ、メカジキ、レモン、木の芽、くるみ、ピンクペッパー、エクストラバージンオイル、グラナパダーノ、カラスミ

海老のリゾット

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

ホワイトアスパラガスのリゾット

white asparagus risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、ホワイトアスパラガス、パルミジャーノ、ベーコン、卵黄、生クリーム

一夜干し鰯のソテー

sauteed lightly dried flatfish

黒鰯、おかひじき、海ぶどう、玉ねぎ、青葱、紅たで、オリーブオイル、ホワイトバルサミコ、コシヒカリ

牛さがりのステーキ

beef steak

牛さがり、チョリソー、アンディーブ、合わせバター、赤玉葱、ラディッシュ、山わさび

リードヴォーのソテー

sauteed beef sweetbread

仔牛胸腺、バスマティライス、空豆、大黒しめじ、セミドライトマト、ハーブ、アーモンド、ナンプラー

ステーキ椎茸のフリット ♪

shiitake mushroom fritter

ステーキ椎茸、甘長とうがらし、パプリカ、新生姜、九条葱、糖紫蘇、マカダミアナッツ、クスクス、昆布出汁

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

♪ … vegan

B - Course ¥3000

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

毛蟹のカンノーロ

horsehair crab cannolo

毛蟹、ミニトマト、ズッキーニ、大葉、リコッタチーズ、ケッパー、ハーブ、ピスタチオ

ホロホロ鳥胸肉の冷製

chilled guinea fowl breast

ホロホロ鳥、からし水菜、きのこ、パセリ、ピスタチオオイル、パンクキンシード、胡麻、バルサミコ、唐辛子

インカのめざめの塩タルト

salted potato tart

インカのめざめ、りんご、リュバース、ゴダ、ヨーグルト、ゲランド塩、克蘭ブル

お一品お選びください Please select one

ウニのパスタ +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

メカジキとレモンのパスタ

swordfish and lemon pasta

タリアリーニ、メカジキ、レモン、木の芽、くるみ、ピンクペッパー、エクストラバージンオイル、グラナパダーノ、カラズミ

海老のリゾット

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

ホワイトアスパラガスのリゾット

white asparagus risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、ホワイトアスパラガス、パルミジャーノ、ベーコン、卵黄、生クリーム

一夜干し鰯のソテー

sauteed lightly dried flatfish

黒鰯、おかひじき、海ぶどう、玉ねぎ、青葱、紅たで、オリーブオイル、ホワイトバルサミコ、コシヒカリ

牛さがりのステーキ

beef steak

牛さがり、チョリソー、アンディープ、合わせバター、赤玉葱、ラディッシュ、山わさび

リードヴォーのソテー

sauteed beef sweetbread

仔牛胸腺、バスマティライス、空豆、大黒しめじ、セミドライトマト、ハーブ、アーモンド、ナンブラー

ステーキ椎茸のフリット Y

shiitake mushroom fritter

ステーキ椎茸、甘長とうがらし、パプリカ、新生姜、九条葱、穂紫蘇、マカダミアナッツ、クスクス、昆布出汁

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

マンゴーとヨーグルトムースのタルト
mango and yogurt mousse tart

ムースショコラ
mousse chocolate

パイナップルのゼリー ●
pineapple jelly

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

バゲットーヌ / くるみ / サワードウ
baguettine / complet aux noix / sourdough

C - Course ¥4000

前菜 Appetizer

毛蟹のカンノーロ

horsehair crab cannolo

毛蟹、ミニトマト、ズッキーニ、大葉、リコッタチーズ、ケッパー、ハーブ、ピスタチオ

ホロホロ鳥胸肉の冷製

chilled guinea fowl breast

ホロホロ鳥、からし氷菜、きのこ、パセリ、ピスタチオオイル、パンキンシード、胡麻、バルサミコ、唐辛子

インカのめざめの塩タルト

salted potato tart

インカのめざめ、りんご、リュバープ、ゴーダ、ヨーグルト、ゲランド塩、クランブル

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニのパスタ +300

sea urchin pasta

タリアッテ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

メカジキとレモンのパスタ

swordfish and lemon pasta

タリオリーニ、メカジキ、レモン、木の芽、くるみ、ピンクペッパー、エクストラバージンオイル、グラナパダーノ、カラスミ

海老のリゾット

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

ホワイトアスパラガスのリゾット

white asparagus risotto

コシヒカリ、魚沼リゾット米、ホワイトアスパラガス、パルミジャーノ、ベーコン、卵黄、生クリーム

主菜 Main Dish

一夜干し鰯のソテー

sauteed lightly dried flatfish

黒鰯、おかひじき、海ぶどう、玉ねぎ、青葱、紅たで、オリーブオイル、ホワイトバルサミコ、コシヒカリ

牛さがりのステーキ

beef steak

牛さがり、チョリソー、アンディープ、合わせバター、赤玉葱、ラディッシュ、山わさび

リードヴォーのソテー

sauteed beef sweetbread

仔牛胸腺、バスマティライス、空豆、大黒しめじ、セミドライトマト、ハーブ、アーモンド、ナンブラー

ステーキ椎茸のフリット ♪

shiitake mushroom fritter

ステーキ椎茸、甘長とうがらし、パプリカ、新生姜、九条葱、穂紫蘇、マカダミアナッツ、クスクス、昆布出汁

デザート Dessert

マンゴーとヨーグルトムースのタルト

mango and yogurt mousse tart

マンゴー、ライチ、パッションフルーツ、ヨーグルト、バジル、レモンバーベナ、サブレ、エディブルフラワー

ムースショコラ

mousse chocolate

チョコレート、オレンジ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、アングレーズ、コアントロー、エストラゴン

パイナップルのゼリー ●

pineapple jelly

パイナップル、グレープフルーツ、フロマージュブラン、メレンゲ、はちみつ、青山椒、ライム

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

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー blended coffee	
・ストロング strong 炭焼き特有の苦味としっかりと余韻が残る味わい	650
・マイルド mild なめらかなコクと甘さ、酸味を活かした味わい	650
アイスコーヒー iced coffee	650

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	750
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 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、ローズヒップや苺などをブレンド。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 / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール
france / chardonnay chenin pinot noir

1000 / 5100

繊細な泡が美しく、アペリティフに最適なフレッシュな味わいです

Rose Sparkling

フランス / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール
france / 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

ドイツ / リースリング
germany / riesling

950 / 4600

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

ニュージーランド / シャルドネ
new zealand / chardonnay

1100 / 5700

フルーツの果実感と、澄んだ綺麗な酸味のバランスが心地良いです

Rose

モルドバ共和国 / メルロー
republic of moldova / merlot

800 / 4500

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 / カベルネ・ソーヴィニオン
argentina / cabernet sauvignon

950 / 4600

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 / ピノ・ノワール
new zealand / pinot noir

1100 / 5700

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

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