

## Dinner Menu

Restaurant

[土・日・祝] 18:00~21:00 (20:30 Last Order)

※食品アレルギーのある方はスタッフまでお声がけください。

### DINNER COURSE

シェフのおまかせディナーコース (要予約)

¥4,000~ (税込) ask

内容は時期により異なるため、メールまたはお電話にてお問合せください。予約日の2日前までにご予約ください。

【コース内容例】 ※パンが付きます

- ・ズワイガニと那須御養卵のオムレツ
- ・天谷チーズ工房澄白フレッシュチーズと黒田養蜂場の蜂蜜のカプレーゼ
- ・サンダニエーレ産ノンプレス生ハム
- ・ヤシオマスのマリネ
- ・ベーカーズブレッドとあさのポークのリエット
- ・本日おすすめの野菜を使った一品
- ・メインディッシュ
- ・デザート

### VEGETABLE

季節のフルーツとサンダニエーレ産の生ハム  
シャンパンヴィネガーのサラダ

¥900 (税込)

グラナパダーノとロメインレタスの  
シーザーサラダ

¥930 (税込)

生産者直送こだわりトマトと  
天谷チーズ工房のモッツアレラカプレーゼ

¥980 (税込)

旬野菜とラクレットチーズのココットオープン焼き

¥1,100 (税込)

ケールとシェーブブルチーズのサラダ

¥1,200 (税込)

### MAIN DISH

メインディッシュにはパンが付きます。

あさのポークのロースト  
グリーンマスタードソース

¥1,800 (税込)

伊達鶏モモ肉のロースト  
トリュフのリゾット添え

¥1,800 (税込)

石黒農場のホロホロ鶏

¥2,200 (税込)

霧降高原牛ランイチのローストビーフ

¥2,200 (税込)

霧降高原牛リブロースのステーキ

¥3,600 (税込)

### MEAL DISH

牛すね赤ワイン煮込みのスフレオムライス

¥1,500 (税込)

トリュフと那須御養卵のリゾット

¥1,500 (税込)

ライス

¥300 (税込)

### DESSERT

本日のジェラート

- ask

本日のデザート

- ask

デザートの内容と価格はスタッフまでお尋ねください。