

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
ディナーメニュー

価格は全て税抜価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー。

fleur フルール ¥2,410

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,250

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥750

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

今月のこだわり食材

群馬県産 翡翠茄子

外皮がやわらかいナスです。アクや苦味が少なく果肉も柔らか。油との相性が良く、加熱するとトロトロ食感に。



イタリア産 スカモルツァ・アファミカータ

モッツァレラチーズを燻製したもの。旨味が凝縮され、風味豊かな味わい。熱を加えることでさらに美味しくなります。



静岡県産 アメーラトマト

灌水を抑えて栽培された高糖度トマト。果肉の中心部が肉厚で、甘味や栄養価が凝縮されています。



選べるディナー前菜

今月のおすすめ こだわり食材使用

entrée

群馬県産 翡翠茄子と桃のマリネ モッツァレラチーズ添え

とろけるような食感の茄子とみずみずしい果肉の白桃を香り豊かなバジルソースで和えました。

山形県産 だだ茶豆の冷製ポタージュ サーモンのグリル添え

色鮮やかで爽やかな香りが特徴の枝豆のポタージュ。

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダとヴィネグレット

旬の鮮魚をさっぱりとしたレモンドレッシングで。

選べるディナーパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ こだわり食材使用

pasta

イベリコ豚と群馬県産 翡翠茄子のラグーフェットチーネ

柚子胡椒の香り

旨味たっぷりのイベリコ豚、なめらかな食感が特徴の群馬県産の素揚げと爽やかな柚子胡椒香るパスタです。

浅利と愛知県産 冬瓜の冷製パスタ 大葉ジェノベーゼ

浅利の旨味を含んだ冬瓜を爽やかな香りと味わいの大葉の冷製ジェノベーゼで。

赤いかとししとうのパッパルデツレ スーパドポワソン仕立て

自家製の幅広パスタを魚の骨から抽出し煮詰めたソースで。

選べるメイン料理

今月のおすすめ こだわり食材使用

main

仔羊のスカモルツァチーズ焼き 粒マスタードソース

ジューシーに焼き上げた仔羊の肩肉と香ばしく口当たりのよい燻製チーズの炙り焼き。程よい酸味と辛味のソースで。

千葉県産 鱸と愛知県産 冬瓜のアクアパッツァ

香ばしくグリルした鱸にオリーブとアメーラトマトを使用した甘みと酸味のバランスがとれたソースで。

こだわり食材使用

牛ハラミと静岡県産 アメーラトマトの重ね焼き

自家製ゆず胡椒を添えて

柔らかな肉質のハラミ肉と程よい酸味のトマトの重ね焼き。爽やかな辛さが特徴のゆず胡椒を添えて。