

# dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:50]  
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

選べるディナー前菜

今月のおすすめ

entrée

あまおうとモッツアレラのカプレーゼ仕立て

酸味と甘みのバランスとれたあまおうと水牛のミルクから作られた濃厚なチーズを合わせました。

香取産ジャンボマッシュルームと生ハムの  
サラダ仕立て 半熟卵添え

香りが豊かなジャンボマッシュルームとスペイン産生ハムをサラダ仕立てに。

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

pasta

グリルした三浦キャベツとアンチョビの  
ペペロンチーノ 生ハム添え

香ばしくグリルした三浦キャベツと生ハムのペペロンチーノを  
アンチョビのアクセントと共に。

兵庫県産 一年牡蠣・香取産ジャンボマッシュルーム・  
田村農園産ちぢみほうれん草のジェノベーゼ

濃厚な旨みの兵庫県産一年牡蠣と  
露地栽培により味が濃く栄養価も高いほうれん草をジェノベーゼ仕立てで。

安納芋とリコッタチーズのボロネーゼ フェットチーネ

牛肉の旨味を凝縮させたミートソースにねっとりとした食感の安納芋と  
ほんのりとした甘みのリコッタチーズを合わせました。

選べるメイン料理

今月のおすすめ

main

羊もも肉のグリル 三浦キャベツのハニーマスタードマリネ添え

ジューシーに焼き上げた羊もも肉とグリルすることで旨味の増した三浦キャベツのマリネを  
バルサミコソースでお召し上がりください。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

田村農園産ちぢみほうれん草のソテーと共に

じっくりほど煮込んだ牛ほほ肉。

濃厚な赤ワインソースに口当たり滑らかなほうれん草のソテーがよく合います。

スモークサーモンのグリル 安納芋のピュレを添えて

自家製スモークしたアトランティックサーモンのグリルに、  
加熱することでより糖度が増しねっとりとした食感が特徴のお芋のピュレを合わせました。

### 今月のこだわり食材

#### 神奈川県三浦半島

三浦キャベツ  
海に囲まれ、太陽の光をふんだんに浴びた三浦半島のキャベツは、甘くやわらかいのが特徴です。



#### 群馬県田村農園産

ちぢみほうれん草  
露地栽培でしっかりと寒さに当てることで、葉が厚く育ち歯ごたえがあるほうれん草。甘みが強く濃厚な味わいです。



#### 千葉県香取産

ジャンボマッシュルーム  
大きく肉厚で、歯ごたえがありながらも、香り・旨みがしっかりとあります。

