

COURSE "FAMILY STYLE"

ENJOY VEGETABLES & YOUR TIME !!

¥5,800



AMUSE

VEGETABLE BOUILLON

野菜×菜膳×コラーゲンの秘伝フイヨンスープ まずはお腹を温めて…

STARTER

BAGNA CAUDA

「ファーマーズ・パニエ」厳選した15種類の野菜 ハーブ香るバーニャカウダソースにディップして

LIGHT BITES <3 KINDS>

CARPACCIO

天然スズキのカルパッチョ 白胡麻&ジェノベーゼ

SEAFOOD MARINE

7種のデトックス野菜と海の幸のゴロゴロマリネ

CARNE SALATA

ラディッキオと牛肉のタタキのカルネサラータ

HOMEMADE FOCACCIA

自家製フォカッチャ&オリーブのマリネ

PASTA

MUSHROOM TAGLIOLINI

静岡県・長谷川農産の驚異的マッシュルーム×自家製タリオリーニ 熟成パルジャーノ・レッジャーノの器に放り込んで

SIDES <3 KINDS>

SPINACH

ホウレン草とチキンブイヨンのプレゼ

PUMPKIN

九重栗カボチャのロティ ローズマリー風味

TURNIP & GREEN BEANS

蕪のソテー チュミチュリソース

MAIN

～お好きなメインディッシュをお選び下さい～

CHICKEN

静岡県・青木養鶏場の鶏モモ肉のロティ
4種のスパイス&蜂蜜のほのかな香り

AGED PORK

熊本県産豚肩ロースのカラブリア風
フェネル&柑橘の香り ソース・パルサミコ

CROSS BURG (+¥1,000)

北海道産赤毛和牛とフランス産フォアグラ
黒トリュフのソース 旬野菜のラタトゥイユ添え

DESSERTS <3 KINDS>

POUND CAKE

野菜×ハーブの自家製パウンドケーキ

APPLE COMPORT

紅玉林檜のスパイスコンポート

CLASSIC PUDDING

クラシックプディング カラメルソース

SALAD

FARMER'S PANIER 『厳選野菜たくさん』 ¥1,200
「ファーマーズ・パニエ」厳選した15種類の野菜をハーブ香るバーニャカウダソースにディップして

LIGHT BITES

MUSHROOM 『マッシュルーム』 ¥1,200
静岡県・長谷川農産の驚異的マッシュルームのオリジナル香草バター焼き

PORK PÂTÉ 『漢方三元豚』 ¥1,200
宮城県・関村牧場の漢方豚とハーブの「パテ・ドゥ・カンパーニュ」 彩り野菜のグレック&マスタードソース

CARPACCIO 『天然スズキ』 ¥1,400
福岡魚市場直送・天然スズキと冬野菜のカルパッチョ 白胡麻&ジェノバソース

CARNE SALATA 『ラディッキオ』 ¥1,400
塩漬けた国産牛のタタキ&苦味野菜・洋梨の「カルネサラータ」 ナッツのヴィネグレット

SEAFOOD MARINE 『7種のデトックス野菜』 ¥1,400
ブロッコリー / トマト / アボカド / スプラウト / ジャガイモ / インゲン / カリフラワー&海の幸のマリネ 梅&バジルのアクセント

CARTOCCIO 『ムール貝』 ¥2,000
ムール貝&3種のキノコ&チオリソーの紙包み焼き「カルトッチョ」 溢れ出すハーブバター&ワインの香り

BREAD

FOCACCIA 『フォカッチャ』 ¥500
シェフ自家製フォカッチャ&ハーブオイル お料理とご一緒にどうぞ

PASTA

MUSHROOM 『マッシュルーム』 ¥1,600
静岡県・長谷川農産の驚異的マッシュルーム×自家製タリオリーニ 熟成パルジャーノ・レッジャーノの器に放り込んで

SIDES

SPINACH 『ホウレン草』 ¥800
千葉県・七草農園のホウレン草とチキンパイヨンのやわらかプレゼ

PUMPKIN 『カボチャ』 ¥800
北海道産・九重栗カボチャのシンプルロティ ローズマリー風味

TURNIP 『蕪』 ¥800
千葉県・七草農園の蕪のソテー コリアンダー&イタリアンパセリのチュミチュリソース

MAINS

FUJI CHICKEN 『富士の鶏』 ¥2,800
静岡県・青木養鶏場の鶏モモ肉のロティ 4種のスパイス&蜂蜜のほのかな風味

PORK RÔTI 『モンヴェールポーク』 ¥2,600
熊本県・モンヴェール農山の豚ロースのカラブリア風 フェンネル&柑橘の香り オーガニックバルサミコソース

CROSS BURG 『神内和牛あか』 S ¥2,000 / M ¥3,700
北海道・神内ファーム21の赤牛とフランス産フォアグラの「クロスバーグ」 黒トリュフのソース&旬野菜のラタトゥイユ

DESSERTS

POUND CAKE 『野菜&オーガニックハーブ』 ¥600
3種の自家製パウンドケーキ トマト×バジル / ホウレン草×チャービル / 人参×林檎×タイム

APPLE & SPICES 『紅玉&スパイス』 ¥600
程良い酸味の紅玉林檎のコンポート シナモン&ローリエのアクセント

CUSTARD PUDDING 『プリン』 ¥600
クラシックカスタードプディング カaramelソース&オレンジの香り