



SHARING A FEAST LIKE A FAMILY

AMUSE

- ・ 野菜×薬膳×コラーゲンの秘伝スープ『ブイヨン・ド・レギューム』
～まずはお腹をあたためて～

SALAD

- ・ 10種類の国産厳選野菜のバーニャカウダ オレガノ香るオリジナル絶品ソース

APPETIZER

- ・ 旬野菜の気まぐれ前菜 3種
- ・ 自家製ローズマリーフォカッチャ

PASTA

- ・ 静岡県産驚異的マッシュルーム×自家製タリオリーニ
～熟成パルミジャーノレッジャーノの器に放り込んで～

LEGUME

- ・ 野菜コーディネーターおまかせサイドディッシュ 3種

MAIN

- ・ せせらぎポークのカラブリア風ロティ 柑橘の香り&ソース・バルサミコ
or
- ・ 塩麹でマリネした国産牛ハラミの鉄板ステーキ 粒マスタードソース
or
- ・ 北海道産赤毛和牛×フォアグラの『クロスバーグ』黒トリュフソース <+¥1,000>


DESSERT

- ・ シェフパティシエ中根のデザートプレート
or
- ・ 本日のフロマージュ盛合せ <+¥500>




TAPAS
タパス <小皿料理>

PICKLES	・ 国産彩り野菜のハーブピクルス	¥600-
PROSCIUTTO	・ イタリアパルマ産プロシュットハム	¥1,000-
CHERCUTERIE	・ 本日のシャルキュトリー3種盛合せ	¥1,600-
FROMAGE	・ 本日のフロマージュ3種盛合せ	¥1,600-

BEIGNET	・ 自社農園クロスファーム「ズッキーニ」のベニエ オレガノ香る生地のでふわふわさくさくフリッター 仕上げにリコッタサラータチーズをかけて	¥800-
RATATOUILLE	・ 茨城県産「パプリカ」のラタトゥイユ パプリカ・玉葱・茄子・トマトなどの夏野菜をトマトソースでじっくり煮込みました	¥800-
CRISPS	・ 北海道産「じゃがいも」の揚げたてポテチ マダムR・Wが大好きな、ローズマリーソルトを和えたフレッシュポテトチップス	¥800-
CORN ROTI	・ 山梨県産「ベビーコーン」のロースト 旬の皮付きベビーコーンのオープン焼き トリュフ塩のアクセント	¥800-
 MUSHROOM	・ 長谷川さん「マッシュルーム」 香草バター焼き or アヒージョ 無農薬・無漂白の静岡県産マッシュルームをバセリバター焼きまたはガーリックオイル煮で	¥1,200-



APPETIZER
アペタイザー

KALE SALAD	・ 群馬県産「ケール」のグリルサラダ “野菜の王様”ケールを香ばしくグリル 特製ハニーマスタードソースを絡めて	¥1,000-
PAKCHI SALAD	・ 静岡県産「パクチー」サラダ 健康に、美容に、高い効果を持つパクチーをハーブ香るエキゾチックソースで仕上げ	¥1,000-
CAESAR SALAD	・ 燻製鴨胸肉の苦味野菜のサラダ仕立て スパイスでマリネした鴨胸肉&トレビス・チコリ・セルパチコ 真っ赤なベリーのソースを合わせて	¥1,200-
 BAGNA CAUDA	・ 国産野菜のバーニャカウダ 彩り豊かな厳選野菜10種をオレガノ香るオリジナル絶品ソースにディップして	¥1,200-
CARPACCIO	・ 本日の鮮魚のハーブカルパッチョ 国産のお魚をハーブでマリネ 徳島県産すだち使用の爽やかな酸味のヴィネグレットソースと合わせて	¥1,400-
MOULE & CHORIZO	・ ムール貝とチョリソーのビール蒸し 相性抜群の貝&チョリソーをハーブとビールで蒸し上げました 生ビールと一緒にがオススメ!	¥1,600-



PASTA & PIZZA
パスタ&ピッツァ

- 👍 TAGLIOLINI**

- ・長谷川産の驚異的マッシュルームの自家製タリオリーニ
パルミジャーノレッジャーノに絡めた自家製パスタにフレッシュマッシュルームをたっぷりのせて

¥1,600-
- TODAYS PASTA**

- ・本日のシェフズパスタ
KENの気まぐれ旬野菜パスタ 時々 MASU

¥1,600-
- VEGE PIZZA**

- ・国産夏野菜の農園風ピッツァ
オレガノ香る自家製トマトソースに夏野菜をふんだんにトッピング

¥1,800-



MEAT
メインディッシュ

- MUSHROOM FARCI**

- ・北海道「神内和牛あか」と驚異的マッシュルームのファルシー
限定! 静岡県産ジャンボマッシュルームに赤毛和牛パテを詰めてロースト ペリグーソース

¥2,200-
- BAVETTE**

- ・国産牛ハラミと旬野菜の鉄板ステーキ
塩麴でマリネした牛ハラミ肉を鉄板でロースト 野菜のロティ&粒マスタードソース添え

¥2,500-
- CHICKEN**

- ・静岡県「富士の鶏」もも肉のロティ ソース・ケッパー
柔らかい富士鶏の皮をバリバリにロースト 相性の良いケッパーを効かせたソースをかけて

¥2,500-
- IBERICO PORK**

- ・イベリコ豚のグリエ じっくり煮込んだパプリカのソース
タイムでマリネしたイベリコ豚をシンプルにグリル パプリカの地中海風ソース

¥2,600-
- 👍 CROSS BURG**

- ・北海道「神内和牛あか」とフォアグラの『クロスバーグ』
赤毛和牛×フォアグラのスペシャリテハンバーグ ハーブの香り&黒トリュフで仕上げ

**S ¥2,000-
M ¥3,700-**



DESSERT
デザート

- PROFITROLE**

- ・バナナクリームのプロフィトロール チョコミントソース添え

¥600-
- COMPOTE**

- ・旬果実のコンポート フレッシュタイムのアクセント

¥600-
- MANGO PUDDING**

- ・北海道産「神内マンゴー」のプディング ココナッツソース

¥600-
- PARFAIT GRACE**

- ・パルフェグラッセのクレープ包み グリオットチェリーのソース

¥800-
- CHOCOLAT**

- ・パティシエ中根のガトーショコラ バニラのグラスを添えて

¥800-



VEGE

- VEGE JUICE** ・『飲む野菜』 オーガニックベジジュース ¥700-
- VEGE COCKTAIL** ・『酔う野菜』 オーガニックベジカクテル ¥700-



BEER

- EXTRA COLD** ・アサヒスーパードライ エクストラコールド ¥800-
- DRY BLACK** ・アサヒスーパードライ ドライブラック ¥800-
- HALF & HALF** ・ハーフ&ハーフ エクストラコールド×ドライブラック ¥800-



WINE

- BUBBLES** ・シャンパーニュ 『ポール・ジェス・ブリュット N.V.』 (イタリア / シャンパーニュ) ¥1,400-
- WHITE WINE** ・白 『ピエモンテ・コルテーゼ』 (イタリア / カンティーナ・サン・シルヴァストロ) ¥800-
- RED WINE** ・赤 『ピエモンテ・バルベラ』 (イタリア / カンティーナ・サン・シルヴァストロ) ¥800-
- RECOMMEND** ・ソムリエセレクト 本日の白ワイン / 赤ワイン ¥1,200~



SOFT

- WHITE GRAPE** ・白ぶどうジュース 『ワイサー・トランベンモスト』 (オーストリア) ¥700-
- RED GRAPE** ・赤ぶどうジュース 『ローター・トランベンモスト』 (オーストリア) ¥700-
- GINGER ALE** ・オーガニックジンジャーエール (大分県産無農薬生姜を使用) ¥700-
- MINERAL** ・ミネラル 『サンベネデット』 <炭酸入り / 炭酸なし> (イタリア / ヴェネチア) 1000ml ¥800-



CAFE

- HERBAL TEA** ・フレッシュオーガニックハーブティー ¥600-
- COFFEE** ・有機栽培コーヒー ¥600-
- ESPRESSO** ・コロンビア産有機栽培エスプレッソ ¥500-