



# COURSE

ファミリースタイルコース

¥5,800-

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

厳選野菜のサラダ オーガニックハーブのヴィネグレットソース  
～野菜×お肉×鮮魚の豪快サラダバリエ～

## PASTA

静岡県産“驚異的マッシュルーム”のタリオリーニ  
～熟成パルミジャーノレッジャーノの器に放り込んで～

## MAIN

メカジキの南仏風グリエ ソース・ヴェルジュ  
～南仏バカンス風・秋茄子のバイヤルディとともに～

or

スパイスでマリネした鴨肉のロティ ソース・ヴァンルージュ  
～里芋のグラタン×茄子のピュレ×牛蒡のフリット 山椒のアクセント～

or

北海道産赤毛和牛×フォアグラの『クロスバーグ』  
～ハーブ&黒トリュフソースで仕上げ～

【+¥1,000】

## DESSERT

シェフパティシエ中根のアップルパイ シナモン香るグラス添え

or

パンプキンティラミスシュー仕立て

or

デザートよりチーズが好き… 本日のフロマージュ盛合せ

【+¥500】



## TAPAS

タパス <小皿料理>

|                    |                    |         |
|--------------------|--------------------|---------|
| <b>PICKLES</b>     | ・ 国産彩り野菜のハーブピクルス   | ¥600-   |
| <b>PROSCIUTTO</b>  | ・ イタリアパルマ産プロシュットハム | ¥1,000- |
| <b>CHERCUTERIE</b> | ・ 本日のシャルキュトリー3種盛合せ | ¥1,600- |
| <b>FROMAGE</b>     | ・ 本日のフロマージュ3種盛合せ   | ¥1,600- |
| <b>BAQUETTE</b>    | ・ 国産小麦100%のソフトバケット | ¥500-   |

---

|                    |  |       |
|--------------------|--|-------|
| <b>RATATOUILLE</b> | ・ クミン香る旬野菜のラタトゥイユ<br>パプリカ・玉葱・茄子・トマトなどを自家製トマトソースでじっくり煮込みました | ¥800- |
|--------------------|--|-------|

|               |  |       |
|---------------|--|-------|
| <b>CRISPS</b> | ・ 北海道産じゃがいもの揚げたてポテチ<br>マダムR・Wが大好きなフレッシュポテトチップス ローズマリーソルトを和えて | ¥800- |
|---------------|--|-------|

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  <b>AJILLO</b> | ・ 長谷川さんの驚異的マッシュルームのアヒージョ<br>静岡県・長谷川農産の無農薬・無漂白マッシュルームのガーリックオイル煮 | ¥1,200- |
|--|--|---------|

|                |   |         |
|----------------|---|---------|
| <b>SAUSAGE</b> | ・ 千葉県・大木式ソーセージのソテー<br>「日本ソーセージの父」千葉県横芝光町産ソーセージ&3種のキノコ エストラゴンの香り | ¥1,200- |
|----------------|---|---------|



## APPETIZER

アペタイザー <前菜>

|                   |   |         |
|-------------------|---|---------|
| <b>KALE SALAD</b> | ・ 群馬県産ケールのグリルサラダ<br>“野菜の王様”ケールを香ばしくグリル 特製ハニーエシャロットソースを絡めて | ¥1,000- |
|-------------------|---|---------|

|                     |  |         |
|---------------------|--|---------|
| <b>PAKCHI SALAD</b> | ・ 静岡県産パクチーのサラダ<br>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- |
|---------------------|--|---------|

|                   |  |         |
|-------------------|--|---------|
| <b>DUCK SALAD</b> | ・ 燻製鴨胸肉と苦味野菜のサラダ仕立て<br>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- |
|-------------------|--|---------|

|   |   |         |
|---|---|---------|
|  <b>BAGNA CAUDA</b> | ・ 国産野菜のバーニャカウダ<br>彩り豊かな10種の厳選野菜 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- |
|---|---|---------|

|                  |   |         |
|------------------|---|---------|
| <b>CARPACCIO</b> | ・ <sup>くぬぎ</sup> 功刀さんの <sup>ます</sup> くぬぎ鱒のハーブカルパッチョ<br>静岡県産の絶品マスをオーガニックハーブヴィネグレットと合わせて 柑橘のアクセント | ¥1,400- |
|------------------|---|---------|

|                            |   |         |
|----------------------------|---|---------|
| <b>MOULE &amp; CHORIZO</b> | ・ ムール貝とチョリソーのビール蒸し<br>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チ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-**

**TROFIE**

・トロフィエジェノベーゼ  
もちもちショートパスタ・トロフィエ オーガニックバジルのジェノバ風バジリコソース

**¥1,600-**

**PENNONI**

・ペンノーニアラビアータ  
怒りん坊のパスタ やみつきなトマトの刺激

**¥1,600-**

**VEGE PIZZA**

・国産秋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秋野菜をふんだんにトッピング

**¥1,800-**



**MAIN**  
メインディッシュ

**SWORDFISH**

・メカジキの南仏風グリエ ソース・ヴェルジュ  
“南フランスのバカンス風” 秋茄子のバイヤルディとともに

**¥2,400-**

**BAVETTE**

・国産牛ハラミの醗酵マリネ 特製マスタードソース  
塩麴でマリネした牛ハラミ肉のステーキ 付合せに彩り野菜をモリモリ添えて

**¥2,500-**

**CHICKEN**

・静岡県「富士の鶏」もも肉のロティ キノコのフリカッセソース  
柔らかい富士鶏の皮をパリパリにロースト 旬のキノコのクリームソースをたっぷりかけて

**¥2,500-**

**PORK**

・群馬県「せせらぎポーク」ロースト オーガニックバルサミコソース  
赤身と脂のバランスの良いブランド自然有機豚をバルサミコピネガーソースで

**¥2,600-**

**DUCKROTI**

・スパイス香る鴨肉ロティ ソース・ヴァンルージュ 山椒のアクセント  
4種の香辛料でマリネしオーブンでじっくりと焼き上げます 黒糖でキャラメリゼして皮まで美味しい〜

**¥2,700-**

 **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ルティハンバーグ 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

**CHOCOLAT**

・しっとりガトーショコラ さっぱりバニラのグラスとともに

**¥800-**

**APPLE PIE**

・シェフパティシエのアップルパイ シナモン香るグラス添え

**¥800-**

**CREME BRULEE**

・ゴルゴンゾーラのクレームブリュレ 蜂蜜のグラスのせ

**¥800-**

**CASSATA**

・リコッタチーズのイタリアンアイスクーキ『カッサータ』

**¥800-**