



¥5,800-

SHARING A FEAST LIKE A FAMILY

AMUSE

野菜×菜膳×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～

APPETIZER

厳選野菜×お肉×鮮魚のサラダパレット
～オーガニックハーブヴィネグレット&オレガノ香るバーニャカウダソース～

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

<魚> 北海道産真鱈のガルビュール仕立て
～魚介のエキスたっぷり 白インゲン豆&ベーコン&浅利のスープ～

or

<肉> 仔牛のミラネーゼ パルミジャーノ香る香草パン粉
～イタリア産黒オリーブのタブナード 冬野菜&ペコリーノロマーノを削って～

or

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

【+¥1,000】

DESSERT

福岡県高橋農園ピーツのチーズケーキ ヨーグルトのソルベ ミックスベリーのアクセント

or

ヘーゼルナッツのフォンダンショコラ ヘーゼルナッツのグラスを添えて

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>

| | | |
|-------------------|----------------------------------|---------|
| PICKLES | ・ 自社農園 CROSS FARM の無農薬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- |
| FROMAGE | ・ 本日のフロマージュ3種盛合せ | ¥1,600- |
| BAQUETTE | ・ 国産小麦100%のソフトバケット | ¥500- |

| | | |
|---------------|--|-------|
| 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- |
|---------------|--|-------|

| | | |
|------------------|--|-------|
| RILLETTES | ・ 埼玉県・塚原牧場『梅山豚』のリエット “国内に100頭しかいない幻の最高級豚”をハーブとともに贅沢なペーストにしました | ¥800- |
|------------------|--|-------|

| | | |
|--|--|---------|
|  AJILLO | ・ 長谷川さんの驚異的マッシュルームのアヒージョ 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- |
|--|--|---------|

| | | |
|-----------------|--|---------|
| ESCARGOT | ・ エスカルゴと旬のキノコのクリーム煮 寒い時期はリッチ&クリーミーが恋しい… ふんわり森の香り漂う冬に嬉しい一品 | ¥1,500- |
|-----------------|--|---------|




APPETIZER
アペタイザー <前菜>

| | | |
|-------------------|---|---------|
| 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 特製ハニーエシャロットソースを絡めて | ¥1,000- |
|-------------------|---|---------|

| | | |
|---------------------|--|---------|
| PAKCHI SALAD | ・ 静岡県産パクチーのサラダ 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- |
|---------------------|--|---------|

| | | |
|---------------------|---|---------|
| CARNE SALATA | ・ イタリア産牛肉のカルネサラータ トンナータソース ハーブでマリネした牛肉と苦味野菜のサラダ仕立て ツナソースを添えて | ¥1,200- |
|---------------------|---|---------|

| | | |
|---|---|---------|
|  BAGNA CAUDA | ・ 国産野菜のバーニャカウダ 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- |
|---|---|---------|

| | | |
|----------------------------|---|---------|
| MOULE & CHORIZO | ・ ムール貝と Chorizo のビール蒸し 相性抜群の貝& Chorizo 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タリオリーニ
パルミジャーノレッジャーノに絡め、仕上げにフレッシュマッシュルームをたっぷりスライス
¥1,600-
- WAGYU RAGU**
 - ・国産赤毛和牛ラグーソースのパッパルデッレ
“豪快な”幅広リボン状パスタのパッパルデッレに絡めて
¥1,700-
- CRAB TOMATO**
 - ・ズワイガニと季節野菜のトマトクリームスパゲティー
渡り蟹のエキスとミソをたっぷり含んだ濃厚ソース
¥1,700-
- VEGE PIZZA**
 - ・国産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野菜をふんだんにトッピングしました
¥1,800-



MAIN
メインディッシュ

- TROUT**
 - ・くぬぎ 功刀さんのますくぬぎ鱒のソテー カブと季節野菜
静岡県産の絶品マスに菜の花のソースを合わせて
¥2,400-
- CODFISH**
 - ・北海道産真鱈のガルビュール仕立て
魚介のエキスたっぷり 白インゲン豆&ベーコン&浅利のスープ
¥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-
- 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ビネガーソースで
¥2,600-
- MILANESE**
 - ・仔牛のミラネーゼ パルミジャーノ香る香草パン粉焼き
茄子のタブナード 冬野菜&ペコリーノロマーノを削って
¥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&黒トリュフソース
S ¥2,000-
M ¥3,700-



DESSERT
デザート

- CREMET D'ANJOU**
 - ・クレームダンジュ 林檎のスパイスロティを添えて
 ¥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-
- CHEESE CAKE**
 - ・高橋農園ビーツのチーズケーキ ヨーグルトのソルベ & ミックスベリー
 ¥800-
- CHOCOLAT**
 - ・ヘーゼルナッツのフォンダンショコラ ヘーゼルナッツのグラス添え
 ¥1,000-