



Menu Degustation

¥6,500-

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～

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

24ヵ月熟成パルミジャーノレッジャーノ×タリオリーニ
～パルマ産生ハム&ルッコラセルバチコのせ～

POISSON

麩でマリネしたノルウェーサーモンのロティ
～皮付きベビーコーン&とうもろこしのソース～

VIANDE

鴨胸肉のロースト オリジナルスパイスのアクセント
～ソース・ガストリック・ア・ロランジュ～

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

旬果実とハーブの“フルパッチョ” 林檎&バジルのソルベ

or

福岡県高橋農園ビーツのチーズケーキ ヨーグルトのソルベ







or

本日のフロマージュ盛合せ デザートよりチーズが好き… **+¥500-**

食後に、コーヒーまたはフレッシュハーブティー






ENTREE 前菜

CAMEMBERT	<ul style="list-style-type: none"> 旬野菜のサラダ × とろ〜り熱々チーズ カマンベールチーズのオープン焼きに季節野菜のサラダを添えて 	¥800-
CRISPS	<ul style="list-style-type: none"> 揚げたてポテチ × ローズマリーの香り 北海道産じゃがいもの揚げたてポテトチップス ローズマリーソルトを絡めて 	¥900- 
KALE	<ul style="list-style-type: none"> 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 	¥900- 
 PAKCHI	<ul style="list-style-type: none"> 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 	¥900- 
BAGNA CAUDA	<ul style="list-style-type: none"> 10種の国産野菜のバーニャカウダ 自社農園 CROSS ファーム&契約農家の野菜 オレガノ香る絶品ソースにディップして 	¥1,200-
AJILLO	<ul style="list-style-type: none"> 静岡県産驚異的マッシュルームのアヒージョ × バゲット 長谷川さんが育てた無農薬・無漂白マッシュルーム in ガーリックオイル 	¥1,200- 
JAMBON	<ul style="list-style-type: none"> 生ハム × スライスサラミ × 自家製ピクルス バルマ産プロシュット&ミラノ産サラミ 彩り野菜のハーブピクルスも一緒に 	¥1,300-
CARPACCIO	<ul style="list-style-type: none"> 本日の鮮魚&燕のカルパッチョ 国産のお魚をハーブで丁寧にマリネ 爽やかな酸味のヴィネガーソースと合わせて 	¥1,500-
 PALETTE	<ul style="list-style-type: none"> “サラダ・パレット” ~野菜 × 肉 × 魚の贅沢な饗宴~ オーガニックハーブヴィネグレット&バーニャカウダの2種のソースでお召し上がり下さい 	¥2,000- /2psn
BAGUETTE	<ul style="list-style-type: none"> 国産小麦100%のソフトバゲット お料理と一緒にいかがですか？ 	¥500-






PASTA パスタ

WAGYU RAGU	<ul style="list-style-type: none"> 北海道産赤毛和牛 × 茄子のラグー コラーゲンたっぷりの赤牛ラグーを幅広リボン状パスタのパッパルデッレに絡めて 	¥1,500-
GENOVESE	<ul style="list-style-type: none"> ジェノベーゼ × リングイネ × フルーツマト 自家製ジェノバ風バジリコソースに大分県産フルーツマトをのせて 	¥1,500-
 TAGLIOLINI	<ul style="list-style-type: none"> 長谷川さんの“驚異的マッシュルーム” × タリオリーニ 熟成バルミジャーノレッジャーノの器にで仕上げたパスタにマッシュルームをたっぷりスライス 	¥1,600-
TODAYS PASTA	<ul style="list-style-type: none"> パスタ・オブ・ザ・デー 本日のシェフズパスタ STAFFまで！ 	¥1,500~ 

 おすすめ!

 ベジタリアンOK


 **SIDE DISH** 
付け合わせ

 VEGE ROTI	・ 彩り野菜のシンプルロースト	¥800- 
GRATIN	・ ジャがいものグラタン・ドフィノワ 黒トリュフのアクセント	¥800-
RATATOUILLE	・ 夏野菜のラタトゥイユ クミンの香り	¥800- 



 **POISSON** 
魚料理

SAUMON	・ ノルウェーサーモンの麩マリネ 麩でマリネしたサーモンを丁寧にロースト 皮付きベビーコーン&とうもろこしのソース	¥2,400-
HOMARD	・ オマール海老の香草バター焼き ハーブバターで香ばしく焼き上げたオマール海老&濃厚な海老のスープを一口添えて	¥2,500-

 **VIANDE** 
肉料理

PORC	・ 群馬県「せせらぎポーク」のロティ 濃縮バルサミコソース 赤身と脂のバランスの良いブランド自然有機豚 オーガニックバルサミコビネガーソース	¥2,200-
BAVETTE	・ 牛ハラミの鉄板ステーキ 抜群ハラペーニョソース 牛ハラミ肉を鉄板で豪快に焼き上げます 食欲を刺激するハラペーニョが決め手!	¥2,600-
CANARD	・ スパイス香る鴨肉のロースト ガストリック・ア・ロランジュ オリジナルブレンドのスパイスでマリネした鴨胸肉 柑橘風味のソースで仕上げ	¥2,600-
 CROSS BURG	・ 北海道「神内和牛あか」×フォアグラの『クロスバーグ』 【スペシャルティ】赤毛和牛とフォアグラのハンバーグ 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

FRUPACCIO	・ 旬果実とハーブの“フルパッチョ” 林檎&バジルのソルベ	¥800- 
 TART	・ 野菜&フルーツの日替り自家製タルト	¥800-
CHEESE CAKE	・ 高橋農園ピーズのチーズケーキ ヨーグルトのソルベ	¥800-
CHOCOLAT	・ クレーム・オ・ショコラ フレッシュオレンジを添えて	¥800-