

お飲物

アルコール

エビス生ビール 800 円
季節のサングリア (和梨) 800 円
スパークリングワイン/グラス 800 円

グラスワイン お聞きください
ボトルワイン お聞きください

カシス (ソーダ/オレンジ) 700 円
カンパリ (ソーダ/オレンジ) 700 円
スプリッツァー 700 円
ハイボール 700 円

ノンアルコールドリンク

信州りんごジュース (秋映) 660 円
オレンジジュース 660 円
ジンジャーエール (辛口) 660 円
ペリエ/330ml 660 円
ペリエ/750ml 990 円
ノンアルコールビール 660 円
本日の水出し茶 660 円

○価格は税込です。

○小学生以上の方はお食事の他に飲物も別途ご注文をお願いいたします

コース 4600 円

アミューズ・前菜1品・パン・メイン・デザート・食後のお飲物
(テーブルごとにコースかアラカルトのどちらかに揃えてください)

アミューズ2種

きのこのテリーヌ タルティーン仕立て
レンズ豆のスープ

前菜 (お好きなものをお1つ選んでください)

- (冷) 前菜5種盛り合せ
- (パテ・自家製ハム・レバーパテ・秋茄子のマリネ・りんご入りにんじんのラペ)
- (冷) シルクスイート(さつまいも)とフォアグラのテリーヌ
- (冷) かつおのタルタル
- (冷) 季節のサラダ
- (温) ポロねぎのキッシュ
- (温) 仔羊とビーツの煮込み

メイン (お好きなものをお1つ選んでください)

- ・ハタのヴァブール ムール貝のサフランクリームソース (+500円)
- ・鹿もも肉のロースト 山ぶどうのソース
- ・豚の赤ワイン煮込み 秋の風味
- ・NZ産牧草飼育牛フィレ肉のステーキ オリジナルステーキソース (+300円)
- ・骨付き鴨もも肉のソテー 生落花生とオリーブの煮込み

デザート&チーズ

食後に黒板をお持ちします

食後のお飲物

- 価格は税込です。
- 小学生以上の方はお食事の他に飲物も別途ご注文をお願いいたします

ア・ラ・カルト

全て人数分に分けてお出しします。**テーブルでの取り分けはできません。**
(テーブルごとにコースかアラカルトのどちらかに揃えてください)

冷たい前菜

前菜3種盛り合せ(下から3品お選びください)/2人前程度 1600円
パテ・自家製ハム・レバーパテ・秋茄子のマリネ・りんご入りにんじんのラペ

若鶏ときのこのテリーヌ 粒マスタードドレッシングを添えて/2人前程度 1200円
シルクスweet(さつまいも)とフォアグラのテリーヌ/2人前程度 1500円
かつおのタルタル/2人前程度 1200円
季節のサラダ/2~3人前程度 1500円

温かい前菜

レンズ豆のポタージュスープ/1人前 600円
ポロねぎのキッシュ/1人前 500円
仔羊とビーツの煮込み/1.5人前程度 800円

メイン

- ・ハタのヴァブール ムール貝のサフランクリームソース/200g/2人前程度 6000円
 - ・鹿背ロースのロースト 山ぶどうソース/200g/2人前程度 4200円
- ・NZ産牧草飼育牛サーロインステーキ ステーキソース/400g/2~4人前 4500円
 - ・仔羊のロースト ローズマリー風味/350g/2~4人前程度 4500円
 - ・骨付き鴨もも肉のソテー 生落花生とオリーブの煮込み/1本 2400円

生ハムとチーズの盛り合わせ 1200円/2人前
自家製カンパーニュ 220円/2人前
デザート お聞きください

- 価格は税込です。
- 小学生以上の方はお食事の他に飲物も別途ご注文をお願いいたします