

MENU

ワインオードブル ¥3,240 / 2名様用

ワインによく合うオードブルの盛り合わせをご用意いたしました。



● オードブル6品

田舎風パテ・ド・カンパーニュ
 ビーツのフムス 胡椒オイル
 オリーブのスパイシーマリネ
 シェパーズパイ
 サーモンとオーシャンキング
 チェリーモッツアレラとカラフルトマト

● サラダ

くるみと有機ミックスサラダ
 ホワイトバルサミコドレッシング

● ブレッド

カンパーニュ
 フラットブレッド



盛り付け例

グリルディナー ¥4,320 / 2名様用

グリル料理をメインに、美味しいひと時をお楽しみいただけるお食事メニューです。



● サラダ

ロースト野菜と季節フルーツのサラダ

● パスタ

リガトーニ〜粗挽きソーセージのトマトソース
 (ロイヤルデリ)

● メイン

シュリンプグリル
 リブアイローステーキ
 ロースト野菜

● デザート

英国風スポンジケーキ
 (トライフル)

● ブレッド

カンパーニュ
 フラットブレッド



盛り付け例

フルコース ディナー ¥10,800 / 3-4名様用

オードブルからデザートまでフルコースでお食事をお楽しみいただけます。
 ぜひ、ハレの日にご利用ください。



● オードブル6品

田舎風パテ・ド・カンパーニュ
 ビーツのフムス 胡椒オイル
 オリーブのスパイシーマリネ
 シェパーズパイ
 サーモンとオーシャンキング
 チェリーモッツアレラとカラフルトマト

● サラダ

ロースト野菜と季節フルーツのサラダ

● パスタ

リガトーニ
 〜粗挽きソーセージのトマトソース
 (ロイヤルデリ)

● メイン

リブアイローステーキ
 ロブスターグリル
 ロースト野菜

● デザート

英国風スポンジケーキ
 (トライフル)

● ブレッド

カンパーニュ
 フラットブレッド



盛り付け例

キッズディナー ¥1,620 / 1名様用

お子様の好きな物を組み合わせた、少し大人の気分が味わえるセットです。



● オムライス

● 黒毛和牛と黒豚のハンバーグ

● 2色のさつまいもチップス

● カニクリームコロッケ

● 恐竜ナゲット

● ごろっと野菜

● ヨーグルト ベリー添え



盛り付け例