

昼

☆ 前菜盛合せ ☆

千葉県産白子町の新玉ネギの冷製スープ
 イタリア産生ハムのサラダ グリッシーニ添え
 福島県産伊達鶏とベーコンのテリーヌ 焼きネギのソース
 北海道産帆立貝のカルパッチョ仕立て
 “森田農園”より ズッキーニのフリット

☆ パスタ ☆

千葉県大原産真蛸と苦味野菜のスパゲッティ ブラックオリーブのソース

☆ メインディッシュ ☆

山口県産ホウボウの炭火焼き コーンと枝豆のグリヴィッシュソース
 又は
 千葉県産“SPF林ポーク”の炭火焼き 黒ニンニクとバルサミコのソース

☆ デザート ☆

Aコース/カモミールのパンナコッタ
 B・Cコース/ティラミス、タルト、パンナコッタ、ジェラートの盛り合わせ

☆ カフェ ☆

ALLPRESS エスプレッソ etc

Aコース・・・前菜盛合せ+パスタ	¥2,700
Bコース・・・前菜盛合せ+メインディッシュ(1皿)	¥3,600
Cコース・・・前菜盛合せ+パスタ+メインディッシュ(1皿)	¥4,500
おまかせコース・・・要予約のスペシャル・コースです。	¥8,000 ~

※すべてのコースに、パンとデザート・カフェが付いています。価格はすべて税別です。

.....



営業時間 Lunch / 11 : 30 ~ 13 : 30 (LO)、14 : 30 (CL)
 Dinner / 17 : 30 ~ 19 : 30 (LO)、22 : 00 (CL)
 定休日 / 月曜日(火曜日ランチ休)

シェフ 神保貴一