

A - Set ¥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

ウニのタリアテッレ +300

homemade tagliatelle in a sea urchin butter sauce
タリアテッレ、ウニバターソース、マッシュルーム、グラナパダーノ

ホタルイカと菜花のアーリオオーリオ 墨のスパゲティ

squid ink spaghetti with firefly squid and canola flower aglio e olio
ホタルイカ、菜花、筍、トマト、イカ墨

パースニップと焼き茄子ソースのグルテンフリーニョッキ ヽ

oatmeal gnocchi in a parsnip, grilled aubergine and thyme pesto sauce
オートミール、パースニップ、茄子、ローストマッシュルーム、タイムのペストー

海老のリゾット

prawn risotto
コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、アメリカーナソース、檜葉の香り

真鯛のソテー クラムメドレーグリーンソース

sautéed sea bream and roast potato with shellfish and molokhia sauce
真鯛、メークインのラゲー、貝出汁、つるむらさきのピクルス

仔牛フィレ肉のカツレツ マルサラカシスソース 桜の香り

veal fillet cutlet with marsala wine and cassis sauce, cherry blossom scent
仔牛、グリーンピースピューレ、豆野菜のマリネ、マルサラワイン、カシス、桜

筍のファラフェルと栗かぼちゃのガトー仕立て グリーンカレーソース ヽ

bamboo shoot falafel on a mashed squash cake with grilled zucchini, green curry sauce
ひよこ豆、筍、かぼちゃ、ジャスミン米、アーモンド、ピーカンナッツ、ココナッツ、レモングラス

デザート Dessert

プチデザート

petit dessert

※+500円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします

レモンのミルフィーユ

lemon mille-feuille with whipped cream
and white chocolate

マスカルポーネとバルサミコのマルメラード

mascarpone rice pudding,
glazed balsamic marmelade

ヴェルベーンのグラニテ パッションフルーツのヴェリーヌ ヽ

verrine of lemon verbena gelée with passion fruit soy cream

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲットーヌ / くるみ / サワードウ

soft baguette / walnut / sourdough

ヽ … vegan

B - Course ¥3800

前菜 Appetizer

サーモンのミキユイトツインアスパラガスのテリーヌ シャンティフュメ
salmon and asparagus terrine with smoked whipped cream
サーモン、アスパラガス、ピンクペッパー、オレンジ、シェリービネガー

新緑野菜とじゃが芋のコンフィ マイクロハーブのサラダ 2種のソース
seasonal vegetables with a micro herb and potato confit salad, vichyssoise and cheese sauce
豆野菜、じゃが芋、ハーブ、ヴィシソワーズ、グリーンチーズソース

冬瓜のポシェとゴールデンビーツのクレープ 蕪のクーリ ャ
poached winter melon with golden beetroot dumplings on a turnip purée
冬瓜、ゴールデンビーツ、オレンジ、蕪、イエローズッキーニ、タピオカ

主菜 Main Dish

ウニのタリアテッレ +300
homemade tagliatelle in a sea urchin butter sauce
タリアテッレ、ウニバターソース、マッシュルーム、グラナパダーノ

ホタルイカと菜花のアーリオオーリオ 墨のスパゲティ
squid ink spaghetti with firefly squid and canola flower aglio e olio
ホタルイカ、菜花、筍、トマト、イカ墨

パースニップと焼き茄子ソースのグルテンフリーニョッキ ャ
oatmeal gnocchi in a parsnip, grilled aubergine and thyme pesto sauce
オートミール、パースニップ、茄子、ローストマッシュルーム、タイムのペストー

海老のリゾット
prawn risotto
コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、アメリカーナソース、檜葉の香り

真鯛のソテー クラムメドレーグリーンソース
sautéed sea bream and roast potato with shellfish and molokhia sauce
真鯛、メークインのラグー、貝出汁、つるむらさきのピクルス

仔牛フィレ肉のカツレツ マルサラカシスソース 桜の香り
veal fillet cutlet with marsala wine and cassis sauce, cherry blossom scent
仔牛、グリーンピースピューレ、豆野菜のマリネ、マルサラワイン、カシス、桜

筍のファラフェルと栗かぼちゃのガトー仕立て グリーンカレーソース ャ
bamboo shoot falafel on a mashed squash cake with grilled zucchini, green curry sauce
ひよこ豆、筍、かぼちゃ、ジャスミン米、アーモンド、ピーカンナッツ、ココナッツ、レモングラス

デザート Dessert

プチデザート
petit dessert

※+500円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします

レモンのミルフィーユ
lemon mille-feuille with whipped cream
and white chocolate

マスカルポーネとバルサミコのマルメラード
mascarpone rice pudding,
glazed balsamic marmelade

ヴェルベナのグラニテ パッションフルーツのヴェリーヌ ャ
verrine of lemon verbena gelée with passion fruit soy cream

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー
coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲッティヌ / くるみ / サワードウ
soft baguette / walnut / sourdough

ヤ … vegan

C - Course ¥5200

前菜 Appetizer

サーモンのミキユイとツインアスパラガスのテリーヌ シャンティフュメ
salmon and asparagus terrine with smoked whipped cream
サーモン、アスパラガス、ピンクペッパー、オレンジ、シェリービネガー

新緑野菜とじゃが芋のコンフィ マイクロハーブのサラダ 2種のソース
seasonal vegetables with a micro herb and potato confit salad, vichyssoise and cheese sauce
豆野菜、じゃが芋、ハーブ、ヴィシソワーズ、グリーンチーズソース

冬瓜のポシェとゴールデンビーツのクレープ 蕪のクーリ ャ
poached winter melon with golden beetroot dumplings on a turnip purée
冬瓜、ゴールデンビーツ、オレンジ、蕪、イエローズッキーニ、タピオカ

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニのタリアテッレ +300
homemade tagliatelle in a sea urchin butter sauce
タリアテッレ、ウニバターソース、マッシュルーム、グラナパダーノ

ホタルイカと菜花のアーリオオリーブ 墨のスパゲティ
squid ink spaghetti with firefly squid and canola flower aglio e olio
ホタルイカ、菜花、筍、トマト、イカ墨

パースニップと焼き茄子ソースのグルテンフリーニョッキ ャ
oatmeal gnocchi in a parsnip, grilled aubergine and thyme pesto sauce
オートミール、パースニップ、茄子、ローストマッシュルーム、タイムのペストー

海老のリゾット
prawn risotto
コシヒカリ、魚沼リゾット米、赤海老、アメリカーナソース、檜葉の香り

主菜 Main Dish

真鯛のソテー クラムメドレーグリーンソース
sautéed sea bream and roast potato with shellfish and molokhia sauce
真鯛、メークインのラグー、貝出汁、つるむらさきのピクルス

仔牛フィレ肉のカツレツ マルサラカシスソース 桜の香り
veal fillet cutlet with marsala wine and cassis sauce, cherry blossom scent
仔牛、グリーンピースピューレ、豆野菜のマリネ、マルサラワイン、カシス、桜

筍のファラフェルと栗かぼちゃのガトー仕立て グリーンカレーソース ャ
bamboo shoot falafel on a mashed squash cake with grilled zucchini, green curry sauce
ひよこ豆、筍、かぼちゃ、ジャスミン米、アーモンド、ピーカンナッツ、ココナッツ、レモングラス

デザート Dessert

レモンのミルフィーユ
lemon mille-feuille with whipped cream and white chocolate
フィコタージュ、レモンカード、クレームシャンティエ

マスカルポーネとバルサミコのマルメラード
mascarpone rice pudding, glazed balsamic marmelade
マスカルポーネ、バルサミコ、ライスプディング、クルミ、ピスタチオ

ヴェルベナのグラニテ パッションフルーツのヴェリーヌ ャ
verrine of lemon verbena gelée with passion fruit soy cream
パッションフルーツ、レモンバーベナ、豆乳、オレンジ、グレープフルーツ

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー
coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲッティヌ / くるみ / サワードウ
soft baguette / walnut / sourdough

ヤ … vegan

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー blended coffee	
・ストロング strong 炭焼き特有の苦味としっかりと余韻が残る味わい	650
・マイルド mild なめらかなコクと甘さ、酸味を活かした味わい	650
アイスコーヒー iced coffee	650
しっかりした苦みと甘さのバランスの取れた味わい	

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	750
ビターチョコレートのような苦みとメープルシロップのような甘さが特徴の、優しい味わいです	
抹茶ラテ (hot・ice) matcha latte	750
宇治和東の抹茶を使用し、ビターな苦みと、甘みや濃厚な旨味をじっくり味わえます	
ほうじ茶ラテ (hot・ice) houjicha latte	750
独特の芳ばしい香り、清涼感を感じるさっぱりした味わいのほうじ茶と牛乳を合わせました	

Soft Drink

エルダーフラワースパークリング organic elder flower sparkling	700
エルダーフラワーの甘く爽やかな風味とローズマリーのフレッシュな香りが広がります	
ジンジャーエール ginger ale	700
生の生姜と香辛料を煮出してつくられた風味豊かで濃厚な味わいです	
ふじりんごジュース fuji apple juice	700
100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice	700
果肉を贅沢に絞り、果汁100%のすっきりとした味わいに仕上げました	

Water

ペリエ (sparkling 330ml) perrier	800
----------------------------------	-----

Tea

ダージリンTGFOP darjeelingTGFOP	650
爽やかな甘みと上品な渋み。ストレートでも繊細な香りをお楽しみいただけます	
アッサムリーフ assam leaf	650
渋みの少ない重厚なコクと甘い蜜の香り。ミルクと合わせてより引き立ちます	
アールグレイ ネオクラシカ (hot・ice) earl grey neo classica	650
キーマンにベルガモットの香り。ストレートとミルク、どちらでもお楽しみいただけます	
アールグレイペタル earl grey petal	650
アールグレイにローズやラベンダーなどの花々が優しく香る華やかなブレンドです	
ブラックバニラ black vanilla	650
マダガスカルバニラが香るシンプルでコクのある味わいです	
ラズベリールイボス raspberry rooibos	650
ノンカフェインの甘く爽やかなラズベリーの香るルイボスティーです	
うらら香 uraraka	650
茨城猿島の和紅茶にクロモジ、はまなすをブレンド。日本の清澄で優美な香りが漂います	
柿の葉茶 persimmon leaf tea	650
低温で焙煎した芳醇な香りと自然な甘みのある味わい。ノンカフェインです	
ミント mint	650
聖なるハーブとも呼ばれるトゥルシーをブレンドした、日本ハッカとミントのブレンドティーです	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	650
香り高いジャスミンティー。伝統的な製法でパールのように丸められています	

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert	650
自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモングラス主体のブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	650
カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます	
ルビーの果実 fruit rouge	650
ローズヒップ、ローゼルやドライ苺など疲労感を取り去って元気を届けるブレンドです	

Alcohol

Wine

Champagne glass / half bottle

フランス / ピノ・ノワール ピノ・ムニエ シャルドネ 2500 / 6000
france / pinot noir pinot meunier chardonnay

フレッシュでありながらエレガント、しなやかで芳醇な口当たりで幅広い料理に絶妙に調和します

Sparkling glass / bottle

フランス / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1200 / 6500
france / chardonnay chenin pinot noir

フレッシュな果実味と酸が勢いのある泡と共に膨らみます

Rose Sparkling

フランス / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1200 / 6500
france / chardonnay chenin pinot noir

花やフルーツのアロマに生き生きとした果実味があり、食中にもぴったりです

White

フランス / シャルドネ 1200 / 6500
france / chardonnay

爽やかでエレガントな味わいと長い余韻を楽しめる、正統派のシャルドネです

フランス / ピクプール 1200 / 6500
france / picpoul

ほのかに黄色い花の香り漂う、フレッシュでバランスの良い南仏のワインです

Rose

モルドバ共和国 / メルロー 1100 / 6000
republic of moldova / merlot

甘酸っぱく軽快な香り、クリーミーな後味が特徴の華やかなロゼです

Red

イタリア / チェサネーゼ 1200 / 6500
italy / chesanese

口当たりドライでフレッシュな果実味が特徴で、程よい酸味もあり暑い日にもぴったりです

オーストラリア / ピノ・ノワール 1300 / 6800
australia / pinot noir

繊細でありながらも品種由来の果実味が華やかに香る、バランスよいミディアムボディです

Craft Beer

イエヴァー / ビルスナー 1200
jever

力強いホップの風味と爽やかなアロマホップの香りが特徴です

イネディット / ベルジャンホワイト 1200
inedit

フルーティーで華やかな香りをワイングラスで楽しみたいビールです

COEDO 伽羅-Kyara- / インディアンペールラガー (IPL) 1200
coedo kyara

伽羅色が美しく、飲み応えがありながらもキレの良い後味です