

## A - Course ¥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

---

### 甘海老とフルーツマトの冷製パスタ

cold capellini with tomato and ume sauce, shrimp and dried mullet roe  
甘海老のマリネ、フルーツマト、梅、鰹節、バジル、カッペリーニ

### タコと青唐辛子のプッタネスカ

green chili white puttanesca with octopus, capers and green olive  
タコ、アンチョビ、ケッパー、トマト、青唐辛子

### 玄米のニョッキ かぼちゃとトウモロコシのカレーソース ヽ

brown rice gnocchi with pumpkin and sweetcorn curry sauce  
玄米粉、かぼちゃ、トウモロコシ、マッシュルーム、ワイルドライス

### 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

### 鯉のポワレ 海苔の焼きリゾットと蛤のスープ

flounder poêlé with grilled seaweed risotto and japanese hard clam soup  
鯉、キャベツ、パイヨン、蛤、魚醤

### 仔羊のスマーク 椎茸のブラウンソース

smoked lamb rack with shiitake mushroom brown sauce  
仔羊、椎茸、マッシュルーム、ローズマリー

### 豚ヒレ肉のカツレツ カレービネグレットとカリフラワーのピューレ

pork tenderloin cutlet with curry vinaigrette and cauliflower purée  
豚ヒレ、カダイフ、カレー粉、白ワインビネガー、カリフラワー

### 白茄子のベルシャードと焼き茄子のフムス ヽ

white aubergine persillade with grilled aubergine hummus  
白茄子、バジル、ひよこ豆、椎茸、野菜エキス、バルサミコ酢

---

## デザート Dessert

### プチデザート

petit dessert

※+600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  
for an additional 600yen you can change the petit dessert to one listed below

ラズベリーのミルフィーユ  
raspberry millefeuille

フロマージュブランムースとパッションアイス  
エキゾチックソース添え  
fromage blanc mousse and passion fruit  
ice cream with tropical sauc

豆乳ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ヽ  
soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream verrine

---

## 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 / ライ麦  
soft baguette / walnut / rye

ヽ … vegan

## B - Course ¥3800

### 前菜 Appetizer

---

#### サーモンと根セロリのタルト仕立て

citrus marinade salmon and bamboo ash powder tart with celeriac cream sauce  
サーモンマリネ、根セロリレムラード、トマト、ゆず

#### 海老のタルタルとパプリカのムース トマトのコンソメ

prawn tartare and paprika mousse with clear tomato gelée  
天使海老、いんげん豆、パプリカ、トマトエキス

#### 牡蠣のミキユイと海水のジュレ

oyster mi-cuit and seaweed bavarois with lemon gelée  
牡蠣、牡蠣のパパロア、海苔、レモン

#### アボカドとココナッツのムース 新緑野菜のマリネ ヨ

avocado and coconut mousse with salted koji marinated seasonal vegetables  
アスパラガス、ズッキーニ、フィンガーライム、アボカド、塩麴

### 主菜 Main Dish

---

#### 甘海老とフルーツトマトの冷製パスタ

cold capellini with tomato and ume sauce, shrimp and dried mullet roe  
甘海老のマリネ、フルーツトマト、梅、鰹節、バジル、カッペリーニ

#### タコと青唐辛子のプッタネスカ

green chili white puttanesca with octopus, capers and green olive  
タコ、アンチョビ、ケッパー、トマト、青唐辛子

#### 玄米のニョッキ かぼちゃとトウモロコシのカレーソース ヨ

brown rice gnocchi with pumpkin and sweetcorn curry sauce  
玄米粉、かぼちゃ、トウモロコシ、マッシュルーム、ワイルドライス

#### 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

#### 鱈のポワレ 海苔の焼きリゾットと蛤のスープ

flounder poêlé with grilled seaweed risotto and japanese hard clam soup  
鱈、キャベツ、ブイヨン、蛤、魚醤

#### 仔羊のスモーク 椎茸のブラウンソース

smoked lamb rack with shiitake mushroom brown sauce  
仔羊、椎茸、マッシュルーム、ローズマリー

#### 豚ヒレ肉のカツレツ カレーピネグレットとカリフラワーのピューレ

pork tenderloin cutlet with curry vinaigrette and cauliflower purée  
豚ヒレ、カダイフ、カレー粉、白ワインピネガー、カリフラワー

#### 白茄子のベルシャードと焼き茄子のフムス ヨ

white aubergine persillade with grilled aubergine hummus  
白茄子、バジル、ひよこ豆、椎茸、野菜エキス、バルサミコ酢

### デザート Dessert

---

#### プチデザート

petit dessert

※+600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  
for an additional 600yen you can change the petit dessert to one listed below

ラズベリーのミルフィーユ  
raspberry millefeuille

フロマージュブランムースとパッションアイス  
エキゾチックソース添え  
fromage blanc mousse and passion fruit  
ice cream with tropical sauc

豆乳ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ヨ  
soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream verrine

### 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 / ライ麦

soft baguette / walnut / rye

ヨ … vegan

## C - Course ¥5200

### 前菜 Appetizer

---

#### サーモンと根セロリのタルト仕立て

citrus marinade salmon and bamboo ash powder tart with celeriac cream sauce  
サーモンマリネ、根セロリレムラード、トマト、ゆず

#### 海老のタルタルとパプリカのムース トマトのコンソメ

prawn tartare and paprika mousse with clear tomato gelée  
天使海老、いんげん豆、パプリカ、トマトエキス

#### 牡蠣のミキユイと海水のジュレ

oyster mi-cuit and seaweed bavarois with lemon gelée  
牡蠣、牡蠣のパバロア、海苔、レモン

#### アボカドとココナッツのムース 新緑野菜のマリネ ヱ

avocado and coconut mousse with salted koji marinated seasonal vegetables  
アスパラガス、ズッキーニ、フィンガーライム、アボカド、塩麹

### パスタ&リゾット Pasta & Risotto

---

#### 甘海老とフルーツマトの冷製パスタ

cold capellini with tomato and ume sauce, shrimp and dried mullet roe  
甘海老のマリネ、フルーツマト、梅、鰹節、バジル、カッペリーニ

#### タコと青唐辛子のプッタネスカ

green chili white puttanesca with octopus, capers and green olive  
タコ、アンチョビ、ケッパー、トマト、青唐辛子

#### 玄米のニョッキ かぼちゃとトウモロコシのカレーソース ヱ

brown rice gnocchi with pumpkin and sweetcorn curry sauce  
玄米粉、かぼちゃ、トウモロコシ、マッシュルーム、ワイルドライス

#### 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

---

#### 鱈のポワレ 海苔の焼きリゾットと蛤のスープ

flounder poêlé with grilled seaweed risotto and japanese hard clam soup  
鱈、キャベツ、ブイヨン、蛤、魚醤

#### 仔羊のスマーク 椎茸のブラウンソース

smoked lamb rack with shiitake mushroom brown sauce  
仔羊、椎茸、マッシュルーム、ローズマリー

#### 豚ヒレ肉のカツレツ カレービネグレットとカリフラワーのピューレ

pork tenderloin cutlet with curry vinaigrette and cauliflower purée  
豚ヒレ、カダイフ、カレー粉、白ワインビネガー、カリフラワー

#### 白茄子のベルシャードと焼き茄子のフムス ヱ

white aubergine persillade with grilled aubergine hummus  
白茄子、バジル、ひよこ豆、椎茸、野菜エキス、バルサミコ酢

### デザート Dessert

---

#### ラズベリーのミルフィーユ

raspberry millefeuille  
ラズベリー、ライム、フターージュ、ホワイトチョコレート

#### フロマージュブランムースとパッションアイス エキゾチックソース添え

fromage blanc mousse and passion fruit ice cream with tropical sauce  
フロマージュブラン、パッションフルーツ、ブラックペッパー、ライム

#### 豆乳ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ヱ

soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream verrine  
豆乳、ミント、レモンバーベナ、パッションフルーツ、みかんチュール

### 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 / ライ麦

soft baguette / walnut / rye

# Drink

## Coffee

---

ブレンドコーヒー blended coffee	650
香り高くコクと甘みを感じられる豆を、バランスよくブレンドしました	
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です	

## Soft Drink

---

チャイナブルー china blue	850
上品で芳醇なライチにグレープフルーツやトニックを合わせ、爽やかな味わいに仕上げました	
エルダーフラワースパークリング organic elder flower sparkling	800
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	
自家製ジンジャーエール homemade ginger ale	800
生の生姜と香辛料を煮出してつくった自家製ジンジャーシロップにレモンとソーダを合わせました	
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、ローゼルやドライ莓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

---

### Sparkling

glass / bottle

ロータリ / ロータリ プリュット プラチナ メトドクラシコ 1400 / 7500

Rotari / Rotari Brut Platinum Metodo Classico (Italy)

イタリア/トレンティーノ=アルト・アディジェ 品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティ。長期間熟成による細かい泡立ち

### Rose sparkling

ムルヴィエドロ / カヴァ オーガニック プリュット ロゼ 1400 / 7500

Murviedro / Cava Organic Brut Rose (Spain)

スペイン/バレンシア 品種:ガルナッチャ

フレッシュで赤い果実の鮮やかな色合い。さわやかで心地よい酸味とフルーティーな後味が印象的

### White

イナマ / ヴィン・ソアーヴェ・クラシコ 1400 / 7500

Inama / Vin Soave Classico (Italy)

イタリア/ヴェネト 品種:ガルガーネガ

奥深いミネラル感、エレガントな花や成熟した果実のアロマ。伸びやかな酸味が心地よい味わい

ロシュバン / ブルゴーニュ シャルドネ ラ・カドール 1600 / 8500

Rochebin / Bourgogne Chardonnay La Cadole (France)

フランス/ブルゴーニュ 品種:シャルドネ

完熟した果実やパッションフルーツを思わせるアロマ。バニラやプリオッシュの穏やかな樽の余韻

グロース / ヴェルシュ・リースリング プロズートシュタイヤーマルク 1700 / 9500

GROSS & GROSS / Welschriesling Pro. Sudsteiermark DAC (Austria)

オーストリア/シュタイヤーマルク 品種:ヴェルシュ・リースリング

グレープフルーツや白桃などの果実、ミントなどの爽やかなアロマ。力強さも感じる趣深い味わい

### Orange

ベディアニ / マラニ オレンジ ムツヴァネ 1400 / 7500

Bediani / Marani Orange Mtsvane (Georgia)

ジョージア/カヘティ 品種:ムツヴァネ

オレンジピール、熟した黄リンゴやアプリコット。柔らかなタンニンと心地よい酸味で洗練された味わい

### Rose

ジャン モーリス・ラフォー / シノン・ロゼ 1600 / 8500

Jean-Maurice Raffault / Chinon Rose (France)

フランス/ロワール 品種:カベルネ・フラン

チェリーのアロマ、グリーンノートがアクセント。カベルネフランの華やかさと透明感の両立したワイン

### Red

フリユイティエール・ヴィニコール・ダルボワ / アルボワ プールサル 1600 / 8500

Fruitiere Vinicole d'Arbois / Arbois Poulsard (France)

フランス/ジュラ 品種:プールサル

イチゴ、ラズベリーなどのフルーティなアロマにコショウが香り、エレガントで魅惑的なワイン

シャトー・クローゼ 1900 / 9900

Chateau Clauzet

フランス/ボルドー 品種:カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

サンテステフらしい骨格、黒系果実の豊かな味わいと力強さ、シルキーなタンニン。飲み頃の熟成感

## Craft Beer

---

イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner	1200
カ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 Inedit / Belgian White	1200
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) Coedo Kyara / Indian Pale Lager	1200
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	

## Cocktail

---

白桃のベリーニ Bellini	1400
白桃のピューレとスパークリングワインを合わせたフルーティーで爽やかなカクテルです	