

# Food

## Galette

---

サーモンのガレット salmon galette 北海道産そば粉、イタリア産そば粉、卵、チーズ、ヨーグルト、サーモンマリネ、りんごとくるみのサラダ	1400
生ハムのガレット dry-cured ham galette 北海道産そば粉、イタリア産そば粉、卵、チーズ、ヨーグルト、生ハム、りんごとくるみのサラダ	1300

## Pasta

---

蛤と豆苗のアーリオオーリオ japanese clam and pea sprout aglio olio 蛤、鷹の爪、にんにく、豆苗、カラスミ、スパゲッティ	1500
チョリソーとトマトのアマトリチャーナ tagliatelle amatriciana with chorizo チョリソー、パプリカ、マッシュルーム、パルメザンチーズ、タリアテッレ	1500
玄米のニョッキ ピスタチオとほうれん草のソース ヱ brown rice gnocchi with pistachio and spinach sauce 発芽玄米、ピスタチオ、ほうれん草、マッシュルーム、マカデミアナッツ	1300

## Risotto

---

出汁リゾット dashi risotto コシヒカリ、国産リゾット米、昆布出汁、鰹節クリーム、半熟卵、チーズせんべい	1000
--	------

## Dessert Set

---

※お飲み物はお好きなものをドリンクメニューからお選びください

\*は +100円、\*\*は +200円となります

シフォンケーキ プレーン chiffon cake plain 小麦粉、卵、牛乳、バニラ	1600
ラムレーズン rum raisin 小麦粉、卵、砂糖、牛乳、レーズン、ラム酒、ほうじ茶	1700
林檎のミルフィーユとキャラメルアイス baked apple mille-feuille with caramel ice cream フィユタージュ、カスタードクリーム、りんご、シャンティエ	2000
抹茶のムースとマロンアイス matcha and passion fruit mousse topped with chestnut ice cream 抹茶、パッションフルーツ、マロン、クランブル	2000
ベリーヨーグルトアイスとミントジュレのヴェリーヌ ヱ berries and soy milk yogurt ice cream with mint jelly verrine 豆乳ヨーグルト、レモンバーベナ、ミント、ラズベリー、ブルーベリー	2000

# 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です	700
・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です	700
アイスコーヒー iced coffee	700
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	

## Latte

---

カフェラテ (hot・ice) * cafe latte 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	800
抹茶ラテ (hot・ice) ** matcha latte 厳選した日本の抹茶を使用し、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	900
ほうじ茶ラテ (hot・ice) ** houjicha latte 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	900
キャラメルリンゴラテ (hot) ** caramel apple latte カラメリゼしたリンゴのコンフィチュールにシナモン等のスパイスを合わせラテにしました	900

## Soft Drink

---

フリユイルージュ スプリッツァー ** red fruit spritzer 赤いフルーツの甘酸っぱさをすっきりと楽しめるモクテルに仕上げました	900
エルダーフラワースパークリング * organic elder flower sparkling 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	800
自家製ジンジャーエール * homemade ginger ale 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	800
ふじリンゴジュース fuji apple juice 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	750
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 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	750

## Water

---

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

## Tea

---

ダージリンTGFOP darjeelingTGFOP	700
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	700
渋みの少ない濃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	700
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	700
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	700
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	700
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	700
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	700
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	700
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	700
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・ユベール madam huppert	700
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	700
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	700
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

---

### Sparkling

glass / bottle

ロータリ / ロータリ ブリュット 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です

### Rose sparkling

ムルヴィエドロ / カヴァ オーガニック ブリュット 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です

### White

シルク / ソーヴィニヨン フリウリ・コッリ・オリエンタリー 1500 / 8000

Sirch / Sauvignon Friuli Colli Orientali (Italy)

イタリア/フリウリ 品種:ソーヴィニヨン・ブラン

トマトの葉、ライムやグレープフルーツの柑橘系の香り。味わいは繊細かつフレッシュさが心地よいです

ミシェル・マニャン / コトー・ブルギニオン シャルドネ 1900 / 9900

Domaine Michel Magnien / Coteaux Bourguignons Chardonnay (France)

フランス/ブルゴーニュ 品種:シャルドネ

フレッシュな果実味と、澁刺としてクリスピーな口当たり。ブルゴーニュの気品を感じます

### Orange

トレモンティ / ヴィーニャ・ロッカ 1600 / 8500

Tre Monti / Vigna Rocca (Italy)

イタリア/エミリア=ロマーニャ 品種:アルバーナ

アプリコットやオレンジなど熟した果実と蜂蜜のふくよかな香り。余韻には心地よい苦みが残ります

### 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です

### Red

シャトー・ヴァラド 1500 / 8000

Chateau Valade (France)

フランス/ボルドー 品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

赤系果実と黒系果実が混じり合ったアロマ。滑らかなタンニンでリッチながらも繊細な味わいです

ドメーヌ・デ・ニュグ / ボージュレ・ヴィラージュ・ルージュ ランシエ 1600 / 8500

Domaine des Nugues / Beaujolais Villages Rouge Lancié (France)

フランス/ボージュレ 品種:ガメイ

赤系果実、スパイスが味わいに感じられ、心地よい余韻が続くワンランク上のボージュレです

パルツ / ランゲ・ネッピオーロ エル・サルトゥ

Parusso / Langhe Nebbiolo El Sartu (Italy)

1900 / 9900

イタリア/ピエモンテ 品種:ネッピオーロ

バラのアロマ、熟した果実味と柔らかなタンニンが複雑さとバランスを与えているワインです

## Craft Beer

---

イェヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner	1300
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	1300
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	1300
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	