

A - Course ¥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

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

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、パブリカ、マッシュルーム、パルメザンチーズ、タリアテッレ

玄米のニョッキ ピスタチオとほうれん草のソース サ

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

海老のリゾット

prawn risotto

コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリケーヌソース、椎茸の香り

鰯のグリエ 西京味噌のブールブランソース

grilled spanish mackerel with aubergine purée and white miso butter sauce

鰯、ラビオリ、茄子、バニラビーンズ、柚子、西京味噌

牛もも肉の赤ワイン煮込み

beef round braised in red wine sauce

牛肉、赤ワイン、メーキン、人参、はちみつ

蝦夷鹿のカツレツ キャラメリゼカシスソース

Ezo venison cutlet with caramelized cassis sauce

鹿肉、カダイフ、かぼちゃ、栗、カシス

紫芋と百合根のアッシ・パルマンティエ 焦がし葱のタブナード サ

purple potato and lily root hachis parmentier with miso tapenade

紫芋、菊芋、百合根、テンペ、えんどう豆、オリーブ

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

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

抹茶のムースとマロンアイス
matcha and passion fruit mousse topped
with chestnut ice cream

ベリーヨーグルトアイスとミントジュレのヴェリーヌ サ
berries and soy milk yogurt ice cream with mint jelly verrine

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲッティーヌ / くるみ / ライ麦
soft baguette / walnut / rye

サ ... vegan

B - Course ¥3800

前菜 Appetizer

蟹とロメインレタスのサラダ

snow crab and romaine lettuce salad finished with crab butter tuile
蟹、パルメザンチーズ、レタス、マイクロハーブ

雲丹と焼き茄子のコンソメジュレ

grilled aubergine and sea urchin with consommé jelly and shiso flowers
雲丹、焼き茄子マリネ、トマトソルベ、ビーツコンソメ、花穂紫蘇

馬肉のタルタル

horse meat tartare with rocket and yuzu-kosho purée
馬肉赤身、ルッコラ、柚子胡椒、唐辛子、梅とトマトのクーリ

柿と黄ニラのタブレ サラダ

persimmon and yellow chive on tabbouleh with grains
キヌア、アマランサス、柿、黄ニラ、黒にんにく、ピーカンナッツ

主菜 Main Dish

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、スペゲッティ

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、パブリカ、マッシュルーム、パルメザンチーズ、タリアテッレ

玄米のニョッキ ピスタチオとほうれん草のソース サラダ

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

海老のリゾット

prawn risotto

コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリケーヌソース、椎茸の香り

鰯のグリエ 西京味噌のブルーブランソース

grilled spanish mackerel with aubergine purée and white miso butter sauce
鰯、ラビオリ、茄子、バニラビーンズ、柚子、西京味噌

牛もも肉の赤ワイン煮込み

beef round braised in red wine sauce
牛肉、赤ワイン、メーキン、人参、はちみつ

蝦夷鹿のカツレツ キャラメリゼカシスソース

Ezo venison cutlet with caramelized cassis sauce
鹿肉、カダイフ、かぼちゃ、栗、カシス

紫芋と百合根のアッショーパルマンティエ 焦がし葱のタブナード サラダ

purple potato and lily root hachis parmentier with miso tapenade
紫芋、菊芋、百合根、テンペ、えんどう豆、オリーブ

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

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

抹茶のムースとマロンアイス

matcha and passion fruit mousse topped
with chestnut ice cream

ベリーヨーグルトアイスとミントジュレのヴェリーヌ サラダ

berries and soy milk yogurt ice cream with mint jelly verrine

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲッティース / くるみ / ライ麦

soft baguette / walnut / rye

Y ... vegan

C - Course ¥5200

前菜 Appetizer

蟹とロメインレタスのサラダ

snow crab and romaine lettuce salad finished with crab butter tuile
蟹、パルメザンチーズ、レタス、マイクロハーブ

雲丹と焼き茄子のコンソメジュレ

grilled aubergine and sea urchin with consommé jelly and shiso flowers
雲丹、焼き茄子マリネ、トマトソルベ、ビーツコンソメ、花穂紫蘇

馬肉のタルタル

horse meat tartare with rocket and yuzu-kosho purée
馬肉赤身、ルッコラ、柚子胡椒、唐辛子、梅とトマトのクーリ

柿と黄ニラのタブレ サラダ

persimmon and yellow chive on tabbouleh with grains
キヌア、アマランサス、柿、黄ニラ、黒にんにく、ピーカンナッツ

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

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、スペゲッティ

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、パブリカ、マッシュルーム、パルメザンチーズ、タリアテッレ

玄米のニヨッキ ピスタチオとほうれん草のソース サラダ

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

海老のリゾット

prawn risotto

コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカーヌソース、檜葉の香り

主菜 Main Dish

鰯のグリエ 西京味噌のブルーブランソース

grilled spanish mackerel with aubergine purée and white miso butter sauce
鰯、ラビオリ、茄子、バニラピーンズ、柚子、西京味噌

牛もも肉の赤ワイン煮込み

beef round braised in red wine sauce
牛肉、赤ワイン、メーキン、人参、はちみつ

蝦夷鹿のカツレツ キャラメリゼカシスソース

Ezo venison cutlet with caramelized cassis sauce
鹿肉、カダイフ、かぼちゃ、栗、カシス

紫芋と百合根のアッシ・バルマンティエ 焦がし葱のタブナード サラダ

purple potato and lily root hachis parmentier with miso tapenade
紫芋、菊芋、百合根、テンペ、えんどう豆、オリーブ

デザート Dessert

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
フィュタージュ、カスタードクリーム、りんご、シャンティー

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

ベリーヨーグルトアイスとミントジュレのヴェリーヌ サラダ

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

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン Bread

バゲッティーヌ / くるみ / ライ麦

soft baguette / walnut / rye

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー blended coffee	700
香り高くコクと甘みが感じられる豆を、バランスよくブレンドしました	

アイスコーヒー iced coffee	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	

Soft Drink

フリュイルージュ スプリッター red fruit spritzer	900
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	
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	
ふじリンゴジュース fuji apple juice	750
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	
きよみオレンジしぶり kiyomi orange juice	750
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 darjeeling TGFOP	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	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
マダガスカルの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・ユペール 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/トレントイーノ=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な後味が印象的です

White

シリク / ソーヴィニヨン フリウリ・コッリ・オリエンターリ

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・マニヤン / コトー・ブルギニヨン 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、澆刺としてクリスピードな口当たり。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 / ボージョレ・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/ボージョレ 品種:ガメイ

赤系果実、スパイク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ョレです

パルレッソ / ランゲ・ネッビオーロ エル・サルトゥ

1900 / 9900

Parusso / Langhe Nebbiolo El Sarto (Italy)

イタリア/ピエモンテ 品種:ネッビオーロ

パラのアロマ、熟した果実味と柔らかいタンニンが複雑さとバランスを与えるワインです

Craft Beer

イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner	1300
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 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ピールです	
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	