

A - Course ¥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

蛤と菜花のタリオリーニ

Japanese clam and rape blossom sauce with tagliolini
蛤、しらす、カラスミ、菜花、にんにく、鷹の爪、マイクロセルフィーユ

よもぎの玄米ニョッキ かぼちゃのポターージュ仕立て ヽ

mugwort gluten free gnocchi with pumpkin potage
よもぎ、グリーンピース、かぼちゃ、人参、マッシュルーム、マイクロハーブ、桜

海老のリゾット

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

サーモンのレアカツレツ仕立て サフランのバターソース ●

salmon cutlet cooked rare with grated daikon radish and saffron butter sauce
サーモン、トマト、ノーザンピー、パープルカリフラワー、サフラン、カダイフ、パルメザンチーズ

豚ロース肉の香草焼き ジンジャーマデラソース

herb-grilled pork loin with ginger Madeira sauce
豚ロース、タイム、ローズマリー、根セロリ、きたあかり、生姜、マデラワイン

テンペのシューファルシ ふきのとうのタプナードと旬の炙り野菜 ● ヽ

tempeh choux farci with butterbur tapenade and seasonal grilled vegetables
テンペ、キャベツ、百合根、パースニップ、白味噌、ふきのとう、オリーブ、みかん

デザート Dessert

プチデザート

petit dessert

※+700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 700yen you can change the petit dessert to one listed below

レモンのミルフィーユ
lemon mille-feuille

マスカルポーネムースとクレームエペスアイス ●
mascarpone mousse
with crème fraîche ice cream

苺ヨーグルトアイスとバジルジュレのヴェリーヌ ヽ
strawberry and soy milk yogurt ice cream with basil jelly verrine

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

B - Course ¥3800

前菜 Appetizer

和牛の冷製ポトフ 旬野菜の雪景色 ◎

chilled wagyu beef pot-au-feu covered with truffle oil powder
サーロイン、カリフラワー、蕪、春菊、トリュフ、橙

海老とフルーツのマリネ アメリケーヌクリーム ◎

prawn and marinated fruits with lobster gelée and américaine cream
海老、オマールコンソメ、マンゴー、メロン、ディル

セリとホワイトアスパラガスのタブレ ヱ

white asparagus and rhubarb on tabbouleh with grains
アマランサス、キヌア、セリ、リュパープ、ホワイトアスパラ、ピーカンナッツ、りんご

主菜 Main Dish

蛤と菜花のタリオリーニ

Japanese clam and rape blossom sauce with tagliolini
蛤、しらす、カラスミ、菜花、にんにく、鷹の爪、マイクロセルフィーユ

よもぎの玄米ニョッキ かぼちゃのポタージュ仕立て ヱ

mugwort gluten free gnocchi with pumpkin potage
よもぎ、グリーンピース、かぼちゃ、人参、マッシュルーム、マイクロハーブ、桜

海老のリゾット

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

サーモンのレアカツレット仕立て サフランのバターソース ◎

salmon cutlet cooked rare with grated daikon radish and saffron butter sauce
サーモン、トマト、ノーザンピー、パープルカリフラワー、サフラン、カダイフ、パルメザンチーズ

豚ロース肉の香草焼き ジンジャーマデラソース

herb-grilled pork loin with ginger Madeira sauce
豚ロース、タイム、ローズマリー、根セロリ、きたあかり、生姜、マデラワイン

テンペのシューファルシ ふきのとうのタブナードと旬の炙り野菜 ◎ ヱ

tempeh chou farci with butterbur tapenade and seasonal grilled vegetables
テンペ、キャベツ、百合根、パースニップ、白味噌、ふきのとう、オリーブ、みかん

デザート Dessert

プチデザート

petit dessert

※+700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 700yen you can change the petit dessert to one listed below

レモンのミルフィーユ
lemon mille-feuille

マスカルポーネムースとクレームエベスアイス ◎
mascarpone mousse
with crème fraîche ice cream

苺ヨーグルトアイスとバジルジュレのヴェリーヌ ヱ
strawberry and soy milk yogurt ice cream with basil jelly verrine

カフェ Cafe

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

C - Course ¥5200

前菜 Appetizer

和牛の冷製ポトフ 旬野菜の雪景色 ◎

chilled wagyu beef pot-au-feu covered with truffle oil powder
サーロイン、カリフラワー、蕪、春菊、トリュフ、橙

海老とフルーツのマリネ アメリケーヌクリーム ◎

prawn and marinated fruits with lobster gelée and américaine cream
海老、オマールコンソメ、マンゴー、メロン、ディル

セリとホワイトアスパラガスのタブレ ヽ

white asparagus and rhubarb on tabbouleh with grains
アマランサス、キヌア、セリ、リュパープ、ホワイトアスパラ、ピーカンナッツ、りんご

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

蛤と菜花のタリオリーニ

Japanese clam and rape blossom sauce with tagliolin
蛤、しらす、カラスミ、菜花、にんにく、鷹の爪、マイクロセルフィーユ

よもぎの玄米ニョッキ かぼちゃのポターージュ仕立て ヽ

mugwort gluten free gnocchi with pumpkin potage
よもぎ、グリーンピース、かぼちゃ、人参、マッシュルーム、マイクロハーブ、桜

海老のリゾット

prawn risotto
コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカンソース、檜葉の香り

主菜 Main Dish

サーモンのレアカツレツ仕立て サフランのバターソース ◎

salmon cutlet cooked rare with grated daikon radish and saffron butter sauce
サーモン、トマト、ノーザンルビー、パープルカリフラワー、サフラン、カダイフ、パルメザンチーズ

豚ロース肉の香草焼き ジンジャーマデラソース

herb-grilled pork loin with ginger Madeira sauce
豚ロース、タイム、ローズマリー、根セロリ、きたあかり、生姜、マデラワイン

テンペのシューファルシ ふきのとうのタブナードと旬の炙り野菜 ◎ ヽ

tempeh choux farci with butterbur tapenade and seasonal grilled vegetables
テンペ、キャベツ、百合根、パースニップ、白味噌、ふきのとう、オリーブ、みかん

デザート Dessert

レモンのミルフィーユ

lemon mille-feuille
フィクターージュ、レモン、シャンティ、ホワイトチョコレート

マスカルポーネムースとクレームエペスアイス ◎

mascarpone mousse with crème fraîche ice cream
マスカルポーネ、コーヒー、クレームエペス、キャラメルソース

苺ヨーグルトアイスとバジルジュレのヴェリーヌ ヽ

strawberry and soy milk yogurt ice cream with basil jelly verrine
豆乳ヨーグルト、イチゴ、ライム、バジル、レモン

カフェ Cafe

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

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー 700
blended coffee

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 700
iced coffee

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

ボタニカルフィズ -光差す庭- ◎ 900
Botanical Fizz

美しく静謐な自然に咲く花々や草木たち。その香りや彩りに癒されるひとときをイメージしました

自家製レモンスカッシュ 800
homemade lemon squash

時間をかけて抽出した自家製レモンシロップにソーダを合わせて爽やかに仕上げました

自家製ジンジャーエール 800
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

ふじりんごジュース 750
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

きよみオレンジしぼり 750
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

Water

ペリエ (sparkling 330ml) 800
perrier

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

| | |
|---|-----|
| ジヴェルニーの庭 ● Reflets dans l'eau | 800 |
| 水辺に咲く植物の芳香をベースに、高揚感と庭に広がる朗らかなエナジーを表現しました | |
| 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ガ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

Champagne

glass / bottle

ポール・ダンジャン・エ・フィス / シャンパーニュ ダンジャン・フェイ 2000 / 11500

Paul Danguin & Fils / Champagne Danguin Fays Brut (France)

フランス/シャンパーニュ 品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ

大手メゾンへも葡萄を乞われる、代々続く栽培農家が手掛ける確かなクオリティのシャンパーニュです

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 1500 / 8000

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

大和葡萄酒 / "番イ" 甲州 シュール・リー 1300 / 7000

Yamatobudoshu / Tsugai Koshu (Japan)

日本/山梨 品種:甲州

フルーティーで綺麗な酸を持ち、爽やかで透明感がありつつ、しっかりした骨格を備える味わいです

マリヌー / クルーフ・ストリート オールド・ヴァイン シュナン・ブラン 1600 / 8500

Mullineux / Kloof Street Old Vine Chenin Blanc (South Africa)

南アフリカ/ウェスタンケープ 品種:シュナン・ブラン

完熟した洋梨やアプリコットのアロマに、ハチミツや黄色い花を思わせる華やかな香りが重なります

シュール・ダルク / トック・エ・クロシェ リムー オータン 1700 / 9000

Sieur d'Arques / Toques et Clochers Limoux Autan Chardonnay (France)

フランス/ラングドック=ルーシヨン 品種:シャルドネ

柑橘系フルーツの香りに、よく熟したシャルドネの風味が調和した旨味たっぷりの飲み応えです

Orange

ボデガス・イ・ビニエドス・ヴェルム / ウルテリオール・ナランハ 1900 / 10000

Bodegas y Viñedos Verum / Ulterior Naranja (Spain)

スペイン/ラ・マンチャ 品種:アルビージョ・レアル、モラビア・アグリア

口に含むとオイリーな質感があり、熟した果実やドライフルーツの味わいとフレッシュな酸が広がります

Rose

カイアッファ / トロイア・ロザート 1400 / 7500

Caiaffa / Troia Rosato (Italy)

イタリア/プーリア 品種:ネーロ・ディ・トロイア

バラなどの花、イチゴのようなフルーティーなアロマ。適度な酸とミネラルがあり、丸みのある味わいです

Red

ボデガス・ド・カンポ / ヴィーニャ・ド・カンポ メンシア 1600 / 8500

Bodegas do Campo / Vina do Campo Mencia (Spain)

スペイン/ガリシア 品種:メンシア

ラズベリー、ブラックベリー、サクランボ等の熟した味わいが口に広がり、エレガントな仕上がりで

ドメーヌ・アラン・ブリュモン / シャトー・ブースカッセ 1900 / 10000

Domaine Alain Brumont / Chateaux Bouscasse (France)

フランス/南西地方 品種:タナ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

ジューシーな凝縮感のあるベリーやプラム、さらにタナ特有の心地よい野性味とタンニンが感じられます

Craft Beer

| | |
|---|------|
| イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner 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 | 1300 |
| イネディット / ベルジャンホワイト Inedit / Belgian White 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 | 1300 |
| COEDO 伽羅-Kyara- / インディアンペールラガー (IPL) Coedo Kyara / Indian Pale Lager 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 | 1300 |

Cocktail

| | |
|---|---------------|
| Wine cocktail ベリーニ・ロワイヤル Bellini (Peach + Champagne) 白桃のピューレにシャンパーニュを合わせた芳醇で奥深い味わいです | glass 2000 |
|---|---------------|

Whisky

| | |
|---|------|
| 松井 シングルモルト ミズナラカスク ハイボール Whisky Soda (Matsui Single Malt Mizunara cask + Soda + Lemon) 繊細な風味を持つウイスキーにレモンとソーダを合わせました | 1300 |
| 松井 シングルモルト ミズナラカスク ジンジャーハイボール Whisky Ginger ale (Matsui Single Malt Mizunara cask + Homemade Ginger ale + Lemon) ハイボールに自家製のジンジャーシロップを加え、スパイシーな甘みをマッチさせました | 1400 |

Gin

| | |
|--|------|
| Osuzu ジントニック Gin & Tonic (Osuzu gin + Tonic + Sudachi Fruit + Sansho pepper) 尾鈴山の大自然を感じるジンに和のエッセンスを足し、オリジナルジントニックに仕上げました | 1300 |
|--|------|

Sour

| | |
|--|------|
| 自家製シロップのレモンサワー Lemon sour (Okuhida Vodka + Homemade Lemon Syrup + Soda + Lemon) 時間をかけて抽出した自家製レモンシロップに奥飛騨ウォッカを合わせサワーにしました | 1300 |
|--|------|