

## A - Course ￥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

---

### 4種のチーズのクリームペネ

four-cheese cream penne

バルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、ペコリーノ、生クリーム、パセリ

### 紫芋と玄米のニョッキ 根セロリのポタージュ ャ

purple sweet potato and brown rice gnocchi with celeriac potage

紫芋、さつまいも、玄米、根セロリ、パースニップ、白味噌、みかん

### 海老のリゾット

prawn risotto

コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカヌソース、檜葉の香り

### 牛肉の赤ワイン煮込み タンバル仕立て

beef braised in red wine with seasonal vegetables timbale style

牛肉、赤ワイン、ブカティーニ、ホタテ、バターナッツ、季節野菜

### ホタテ貝のパイ包み焼き ソースノルマンド

pastry baked scallop with sauce normande

ホタテ、茸、ほうれん草、フュメ・ド・ボワソン、パイ生地

### 鴨のコンフィ マデラ風味のマスタードソース

duck confit and seasonal vegetables with madeira-flavored mustard sauce

鴨もも肉、季節野菜、バターナッツ、マデラワイン、フンドヴォー

### 南瓜と菊芋のプレッセ 季節野菜と2種の焦がしソース ャ

pumpkin and Jerusalem artichoke pressé with miso tapenade and black beans hummus

南瓜、菊芋、葱、茄子、黒豆、オリーブ、味噌

---

## 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

#### ピスタチオのタルト ベリーソース添え

pistachio tart with berry sauce

#### ショコラムースとクレームエベスアイス

chocolate mousse  
and crème fraîche ice cream

#### ラズベリーヨーグルトアイスとエルダーフラワージュレのヴェリーヌ ャ

raspberry soy milk yogurt ice cream and elderflower gelée 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

#### 豚と鴨肉のパテ・ド・カンパーニュ

pork and duck pâté de campagne with marinated red cabbage and fig chutney  
豚肉、鴨肉、ピスタチオ、赤キャベツ、いちじく、はちみつ

#### 真鯛とハーブのタルタル カリフラワーのムースと青紫蘇のクーリー

red sea bream and herb tartare with cauliflower mousse and green shiso coulis  
真鯛、ディル、エシャロット、ライム、カリフラワー、青紫蘇

#### 茸のポターージュと温泉卵 カプチーノ仕立て

mushroom potage and onsen tamago, topped with mushroom foam  
マッシュルーム、舞茸、平茸、フオンドヴォー、温泉卵、生クリーム

#### ゴールデンビーツと甘栗のタルトタタン風 ヨ

golden beetroot and chestnut, quinoa tarte tatin  
ゴールデンビーツ、人参、キヌア、梨、甘栗、アーモンド、ココナツ

### 主菜 Main Dish

#### 4種のチーズのクリームペンネ

four-cheese cream penne  
パルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレジジョ、ペコリーノ、生クリーム、パセリ

#### 紫芋と玄米のニョッキ 根セロリのポターージュ ヨ

purple sweet potato and brown rice gnocchi with celeriac potage  
紫芋、さつまいも、玄米、根セロリ、パースニップ、白味噌、みかん

#### 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

#### 牛肉の赤ワイン煮込み タンバル仕立て

beef braised in red wine with seasonal vegetables timbale style  
牛肉、赤ワイン、ブカティーニ、ホタテ、パターンナツ、季節野菜

#### ホタテ貝のパイ包み焼き ソースノルマンド

pastry baked scallop with sauce normande  
ホタテ、茸、ほうれん草、フュメ・ド・ポワソン、パイ生地

#### 鴨のコンフィ マデラ風味のマスタードソース

duck confit and seasonal vegetables with madeira-flavored mustard sauce  
鴨もも肉、季節野菜、バターナッツ、マデラワイン、フオンドヴォー

#### 南瓜と菊芋のブレッセ 季節野菜と2種の焦がしソース ヨ

pumpkin and Jerusalem artichoke pressé with miso tapenade and black beans hummus  
南瓜、菊芋、葱、茄子、黒豆、オリーブ、味噌噌

### 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

#### ピスタチオのタルト ベリーソース添え

pistachio tart with berry sauce

#### ショコラムースとクレームエベスアイス

chocolate mousse  
and crème fraîche ice cream

#### ラズベリーヨーグルトアイスとエルダーフラワージュレのヴェリーヌ ヨ

raspberry soy milk yogurt ice cream and elderflower gelée 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

#### 豚と鴨肉のパテ・ド・カンパーニュ

pork and duck pâté de campagne with marinated red cabbage and fig chutney  
豚肉、鴨肉、ピスタチオ、赤キャベツ、いちじく、はちみつ

#### 真鯛とハーブのタルタル カリフラワーのムースと青紫蘇のクーリー

red sea bream and herb tartare with cauliflower mousse and green shiso coulis  
真鯛、ディル、エシャロット、ライム、カリフラワー、青紫蘇

#### 茸のポタージュと温泉卵 カブチーノ仕立て

mushroom potage and onsen tamago, topped with mushroom foam  
マッシュルーム、舞茸、平茸、フォンドヴォー、温泉卵、生クリーム

#### ゴールデンビーツと甘栗のタルトタタン風 ヨ

golden beetroot and chestnut, quinoa tarte tatin  
ゴールデンビーツ、人参、キヌア、梨、甘栗、アーモンド、ココナッツ

### パスタ & リゾット Pasta & Risotto

#### 4種のチーズのクリームペネ

four-cheese cream penne  
パルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、ペコリーノ、生クリーム、パセリ

#### 紫芋と玄米のニョッキ 根セロリのポタージュ ヨ

purple sweet potato and brown rice gnocchi with celeriac potage  
紫芋、さつまいも、玄米、根セロリ、パースニップ、白味噌、みかん

#### 海老のリゾット

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

### 主菜 Main Dish

#### 牛肉の赤ワイン煮込み タンバル仕立て

beef braised in red wine with seasonal vegetables timbale style  
牛肉、赤ワイン、ブカティエニ、ホタテ、バターナッツ、季節野菜

#### ホタテ貝のパイ包み焼き ソースノルマンド

pastry baked scallop with sauce normande  
ホタテ、茸、ほうれん草、フュメ・ド・ポワソン、パイ生地

#### 鴨のコンフィ マデラ風味のマスタードソース

duck confit and seasonal vegetables with madeira-flavored mustard sauce  
鴨もも肉、季節野菜、バターナッツ、マデラワイン、フォンドヴォー

#### 南瓜と菊芋のプレッセ 季節野菜と2種の焦がしソース ヨ

pumpkin and Jerusalem artichoke pressé with miso tapenade and black beans hummus  
南瓜、菊芋、葱、茄子、黒豆、オリーブ、味噌

### デザート Dessert

#### ピスタチオのタルト ベリーソース添え

pistachio tart with berry sauce  
ピスタチオ、ラズベリー、タルト生地、ホワイトチョコレート

#### ショコラムースとクレームエペスアイス

chocolate mousse and crème fraîche ice cream  
チョコレート、カルダモン、クレームエペス

#### ラズベリーヨーグルトアイスとエルダーフลาวージュレのヴェリーヌ ヨ

raspberry soy milk yogurt ice cream and elderflower gelée verrine  
豆乳ヨーグルト、ラズベリー、エルダーフラワー、ミント

### 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<br>blended coffee       | 700 |
| 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<br>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

---

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 自家製レモンスカッシュ<br>homemade lemon squash         | 800 |
| 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<br>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<br>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        |     |
| きよみオレンジしぼり<br>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)<br>perrier | 800 |
|----------------------------------|-----|

## Tea

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| ダージリンTGFOP<br>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<br>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)<br>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<br>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<br>black vanilla                          | 700 |
| マダガスカルバニラの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<br>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<br>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          |     |
| ミント<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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

モンツィオ・コンパニョーニ / フランチャコルタ ブリュット アツラ モーダ 1900 / 10000  
Monzio Compagnoni / Franciacorta Brut "Cuve Alla Moda" (Italy)  
イタリア/ロンバルディア 品種:シャルドネ、ピノ・ノワール  
イタリア版シャンパーニュである「フランチャコルタ」。小規模生産者だからこそその丁寧な醸造が光ります

## Rose sparkling

アルティーガ・フステル / ダミア カヴァ ブリュット ロゼ 1500 / 8000  
Artiga Fustel / Damia Cava Brut Rose (Spain)  
スペイン/カタルーニャ 品種:ピノ・ノワール、ガルナッチャ  
第一搾汁100%の贅沢なロゼカヴァ。チャームングな果実味とすっきりとした口当たりがとても心地よいです

## White

メゾン・レ・アレクサンドラン / ヴィオニエ 1300 / 7000  
Maison Les Alexandrins / Viognier (France)  
フランス/コート・デュ・ローヌ 品種:ヴィオニエ  
柑橘類やエキゾチックな果実のニュアンスが感じられ、フレッシュさと存在感のある酸味が調和しています

マイケル・デイヴィッド・ワイナリー / フリークショー シャルドネ 1900 / 10000  
Michael David Winery / FreakShow Chardonnay (America)  
アメリカ/カリフォルニア 品種:シャルドネ  
アブリコットや柑橘、白桃を思わせる果実味やバニラやクレームブリュレのような甘やかさが重なり豊満です

## Orange

マリス / レア・オレンジ 1700 / 9000  
Maris / Rare Orange (France)  
フランス/ミネルヴォワ 品種:ミスカ  
ドライアブリコットやオレンジピールのアロマ。飲み口は優しいが果実と旨味が一体化し滋味深い味わいです

## Rose

リーフランド・ヴィンヤーズ / リーフクース ロゼ 1600 / 8500  
Lievland Vineyards / Lifekoos Rose (South africa)  
南アフリカ/ステレンボッシュ 品種:シラー、ムールヴェードル、サンソー  
直接圧搾法で造られるロゼ。ザクロや赤スグリ、クランベリーのアロマ。滑らかな質感と豊潤さを持ち合わせます

## Red

ペトラ / ジンガリ 1400 / 7500  
Petra / Zingari (Italy)  
イタリア/トスカーナ 品種:メルロ、シラー、プティ・ヴェルド、サンジョヴェーゼ  
地中海の明るい雰囲気漂い、チェリーやイチゴ、ロースとしたラズベリーなどの果実味とビュアな旨味が溢れます

ジル・シャルロ / ブルゴーニュ ピノ・ノワール バレルエイジド 1600 / 8500  
Gilles Charlot / Bourgogne Pinot Noir Barrel Aged (France)  
フランス/ブルゴーニュ 品種:ピノ・ノワール  
チェリーやブラックベリーなど赤や黒系果実のアロマ、スパイスのヒントが豊かに広がる味わいです

シャトー・ラネッサン 1900 / 10000  
Chateau Lanessan (France)  
フランス/ボルドー 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン  
黒系果実のフルーティーな香りと、シルキーなタンニンに長い余韻が心地よい秀逸なクリュ・ブルジョワです

## Craft Beer

---

|                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| イエヴァー / ピルスナー<br>Jever / Pilsner<br>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<br>Inedit / Belgian White<br>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)<br>Coedo Kyara / Indian Pale Lager<br>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                                                                                                                                                   | glass |
| ベリーニ・インペリアーレ<br>Bellini (Peach + Franciacorta)<br>白桃のピューレにフランチャコルタを合わせた芳醇で奥深い味わいです                                                                              | 1900  |
| Whisky                                                                                                                                                          |       |
| 松井 シングルモルト ミズナラカスク ハイボール<br>Whisky Soda (Matsui Single Malt Mizunara cask + Soda + Lemon)<br>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<br>Whisky Ginger ale (Matsui Single Malt Mizunara cask + Homemade Ginger ale + Lemon)<br>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<br>Gin & Tonic (Osuzu gin + Tonic + Sudachi Fruit + Sansho pepper)<br>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<br>Lemon sour (Okuhida Vodka + Homemade Lemon Syrup + Soda + Lemon)<br>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  |