

A LA CARTE

夏期限定ガーデン特別メニュー！

SET MENU

Cold Dish

自家製マリネ (オリーブ・チーズ・ピクルス)
 1種類 各¥480 3種 ¥1280
 タコのマリネ バジルソース ¥450
 生ハムとセミドライイチジク ¥800
 トマトとポッコンチーニのカプレーゼ ¥850
 定番！シーザーサラダ ¥900
 シンプル グリーンサラダ ¥800
 フランス産チーズの盛合せ ¥1,500



Hot Appetizers & Soup

皮付フライドポテト トリュフとチーズ ¥650
 ムール貝フリットミスト (2名様より) ¥1,800
 小海老のアフィージョ ¥850
 窯焼きオニオングラタンスープ ¥900



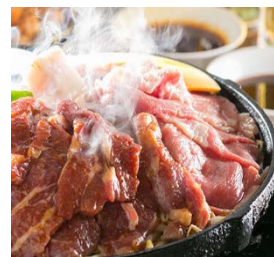
Pasta & Risotto (手打)

フレッシュトマトとバジル 乾麺 ¥950
 奥久慈卵のカルボナーラ タリオリーニ ¥1,500
 田舎仕込みボロネーゼ パッパルデッレ ¥1,350



Genghis Khan

ジンギスカン 130g (2人前より)
 1人前 ¥1,000 特上 ¥1,200
 追加 ラム ¥700 野菜 ¥300
 ※ガーデン専用メニューになります。



Pizza (窯焼)

マルゲリータ ロッソ又はビアンコ ¥1,250
 ビスマルク ¥1600
 ミエーレ (蜂蜜・モッツアレラ) ¥1,250
 クアトロフロマッジョ ¥1,900
 本日のピッツァ ¥1,250
 本日のドルチェピッツァ ¥1,850~



Hearth-Baked

ローストビーフ フレンチフライ添え 100gより ¥1,800~
 鹿児島黒豚 肩ロースの窯焼き 250g ¥2,200
 牛タンシチュー マッシュポテト 100gより ¥1500~

Charcoal Grill

国産牛ランプのグリル 特製ソース 150g ¥1,680
 ブラックアングス牛サーロイン 200g ¥2,800
 仔羊背肉 アリゴ添え 150g ¥1,800
 国産牛熟成サーロイン 野菜添え ¥150g ¥3,800

※料金には8%の消費税を加算させていただきます

ガーデン135プラン 飲み放題付

¥3,900 税別

シーフード&バーニャカウダー・ガーデンサラダ
 窯焼きピザ・フライドポテト・スパイスシーグルリチキン



グリルミストプラン 飲み放題付

¥5,000 税別

シーフード&バーニャカウダー・ガーデンサラダ
 フライドポテト・グリルミスト
 (牛ロース・厚切ベーコン・野菜・チキン・カレーブルスト)



BBQプラン 飲み放題付

¥5,400 税別

シーフード&バーニャカウダー・フライドポテト
 ガーデンサラダ

BBQ

牛ロース・豚バラ・鶏モモ肉・有頭海老・帆立貝
 ソーセージ・オニオン・トマト・ピーマン・カボチャ

Beer

- グローバルシュ プレミアム ヴァイツェン
小ジョッキ (360ml) ¥530
中ジョッキ (435ml) ¥600
デキャンタ (1.43L) ¥1600
ドライゼロ 小瓶 ¥480
COEDO ビール ¥680

Sparkling Cocktail

- ミモザ ¥600
(スパークリングワイン・オレンジジュース)
キール ロワイヤル ¥650
(スパークリングワイン・カシス)
ベリーニ ¥650
(スパークリングワイン・ピーチ)

Wine Cocktail

- スプリッツァー ¥600
(白ワイン・ソーダ)
オペレーター ¥600
(白ワイン・ジンジャエール)
キール ¥600
(白ワイン・カシス)
ビア スプリッツァー ¥600
(生ビール・白ワイン)
キティー ¥600
(赤ワイン・ジンジャエール)
スプリッツァー ルージュ ¥600
(赤ワイン・ソーダ)
カリモーチョ ¥600
(赤ワイン・コーラ)
アメリカンレモネード ¥600
(赤ワイン・シュガー・レモン水)

Beverages

Beer Cocktail

- シャンディガフ
(ジンジャエール・生ビール)
レッドアイ
(トマトジュース・生ビール)
ビア グレープフルーツ
(GFJ・ビール)
ドッグズ ノーズ
(ドライジン・生ビール)
カンパリビア
(カンパリ・生ビール)



Other Cocktail

- モヒート ¥750
(ブルーベリーモヒート、カンパリモヒート)
カルーアミルク ¥750

Wine

- 白ワイン
・キリカヌーン ザ・ラッキー
リースリング (オーストラリア) BTL ¥3,900
・クリムソン ランチ/シャルドネ
(カリフォルニア) Glass ¥650 ¥3,900
・ソーホー/ソーヴィニヨンブラン
(ニュージーランド) Glass ¥900 BTL ¥4,900
赤ワイン
・キリカヌーン ザ・ラッキー シラーズ
(オーストラリア) Glass ¥650 ¥3,900
・クリムソン ランチ カベルネ ソーヴィニヨン
(カリフォルニア) Glass ¥650 ¥3,900
・ボーグル ヴィンヤーズ/ジンファンデル
(カリフォルニア) Glass ¥900 BTL ¥4,900

Fruit Jar (瓶入りフルーツカクテル)

- ざく切り果実ティーソーダ ¥700
生グレープフルーツ・ピーチ・生ストベリーからお選び下さい。
(ティーリキュール・ソーダ)
生カシスオレンジソーダ ¥700
(カシス生レゾ・ソーダ)
生カンパリグレフルソーダ ¥700
(カンパリ・生グレープフルーツソーダ)
ミックスベリー生レモンソーダ ¥700
(カシス・ラズベリー・フルーツ・生レモン・シロップ・ソーダ)
生ファジーネーブル ¥700
(ピーチ・生オレンジ・レゾジュース)



Whisky

- ホワイトホース ¥600
ジム ビーム ¥650
ジャックダニエル ¥800
※ソーダ・トニック・コーラ・ジンジャー割

Spirits

- ジン ウィルキンソン ¥580
ウォッカ ウィルキンソン ¥580
サウザテキーラ ¥580
ボルス クレーム ドカシス ¥580
※ソーダ・トニック・コーラ・ジンジャー・ジュース割



Fresh puree Juice

- ジュース ¥600
コンレチェ ¥650
ミルクで割りクリーミーな味わい
トロピカルダイキリ ¥850
ラム酒とお好みのフルーツで



グアバ Guava

フルーツの女王グアバに含まれるビタミンCの量はオレンジの20倍と言われ、肌のハリを保ちメラミンの育成を抑えてくれます。

マンゴー Mango

[フルーツの王様]マンゴーには、ベータカロチンが含まれ、体内でビタミンAに変わり体の抵抗力を高めてくれます。

Nonalcoholic

- ペピネル ¥850
花と果実をブレンドした華やかなノンアルコールシードル(ロゼ)。
サンペレグリーノ・アランチャロッサ ¥500

Nonalcoholic Cocktail

- シャーリーテンプル ¥450
サラトガクーラー ¥450
サマー デ ライト ¥450
ヴァージン モヒート ¥450
ブルーベリー ソーダ ¥500
ノンアルコール ベリーニ ¥450

Sparkling Gelee

- スパークリング '梅' ジュレ ¥520
スパークリング '柚子' ジュレ ¥520
スパークリング '林檎' ジュレ ¥520
スパークリング '桃' ジュレ ¥520