

# Dinner

## Couse Menu

### 135COURSE

前菜盛り合わせ  
本日のスープ  
彩りガーデンサラダ  
本日のメインディッシュ  
本日のデザート  
コーヒー又は紅茶



¥3,850

### アンガスステーキコース

前菜盛り合わせ  
本日のスープ  
彩りガーデンサラダ  
本日の魚料理  
アンガスサーロインステーキ  
～グレービーソース～  
本日のデザート  
コーヒー又は紅茶



¥6,050

## A la carte

### APPETIZER

#### 【COLD】

オードブル盛り合わせ 5種盛り ¥2,090  
タコとオリーブドライトマトのマリネ ¥880  
フルーツのカプレーゼ ¥1,320  
ワカサギのエスカベッシュ ¥660

鮮魚のカルパッチョ ¥1,430  
田舎風パテ 135スタイル ¥1,100  
生ハム S ¥825 L ¥1,540  
シャルキュトリー3種盛り合わせ ¥1,628  
チーズ3種盛り合わせ ¥1,430

#### 【HOT】

ガーリックトースト (4カット) ¥704  
トリッパのトマト煮 ¥1,705  
野菜グリルの盛り合わせ ¥2,090  
エビのアヒージョ ¥1,375  
皮付きフライドポテト ¥990  
～トリュフとバルメザン風味～



## A la carte

### HOMEMADE FRESH PASTA & PIZZA

ピッツァ マルゲリータ ¥1,595  
本日のピッツァ ¥1,815  
ミエーレ (ハチミツ) ¥1,815  
プロシュート ¥1,925  
クアトロフォルマッジオ ¥2,200

本日のパスタ ¥1,430  
牛ラグーパスタ (ポロネーゼ) ¥1,705  
カルボナーラ ¥1,705  
ズワイガニとフルーツマトのペペロンチーノ ¥1,815

### MAIN DISH

牛アンガスサーロインステーキ 150g ¥2,420  
～グレービーソース～  
岩中豚のグリエ 150g 柚子胡椒ソース ¥1,980  
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥2,090  
本日の魚料理 ¥2,090  
色々コンフィの盛り合わせ 3種盛り ¥2,200



### SOUP & SALAD

オニオングラタンスープ ¥1,210  
サラダマルシェ S ¥660 L ¥1,100  
シーザーサラダ S ¥815 L ¥1,320  
ポテトサラダ ¥880  
～いぶりがっこマスカルポーネ入り～

### DESSERT

本日のデザートピッツァ ¥1,815  
チーズケーキ ¥770  
ガトーショコラ ¥880  
バニラアイスクリーム ¥605  
季節のシャーベット ¥605  
アフォガード ¥660



※全て税込価格  
※写真はイメージです。

# パーティープラン

(2名様～大皿シェアスタイル、2時間制フリードリンク付)

## ガーデン135プラン (全6品) ¥5,280

オードブル盛り合わせ  
彩りガーデンサラダ  
本日のピッツァ  
本日の生パスタ  
本日のメインディッシュ  
本日のデザート

## 春の海鮮アヒージョプラン (全5品) ¥4,950

オードブル盛り合わせ  
彩りガーデンサラダ  
シェフお任せパスタ  
＜海鮮アヒージョ＞  
エビ・ホタテ・タケノコ・キノコ  
プチトマト・青味野菜・バゲット  
本日のデザート

## アンガス牛サーロインプラン (全5品) ¥5,500

オードブル盛り合わせ  
彩りガーデンサラダ  
シェフお任せパスタ  
アンガス牛サーロイン  
フライドポテト・レンコン挟み揚げ添え  
本日のデザート

## 【フリードリンクメニュー】

※2時間制 ラストオーダーは30分前とさせていただきます。

生ビール・ワイン(赤・白)・ウィスキー(ハイボール・水割り・ソーダ割・ロック)  
スパークリングワイン・梅酒(ロック・ソーダ割)・焼酎(芋・麦)  
ロゼパン(ロゼワイン+グレープフルーツ)

### 《ホットカクテル》

ホットワイン・ホットカフェラム・ホットウォッカレモンティー・ホットパインミルク・  
ホットカシスウーロン

### 《カクテル各種》

ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ・カンパリ・カシス・パイン・ディタ  
以下で割ってお楽しみください。

(オレンジ・グレープフルーツ・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・ソーダ)

### 《ソフトドリンク》

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶



※全て税込価格  
※写真はイメージです。