

Dinner

Couse Menu

135COURSE

前菜3種盛り合わせ
ガルビュール
天使の海老と焼きナスのラヴィオリ
本日のメインディッシュ
本日のデザート
パン
コーヒー又は紅茶



¥4,400

アンガスステーキコース

前菜3種盛り合わせ
ガルビュール
天使の海老と焼きナスのラヴィオリ
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
パン
コーヒー又は紅茶



¥6,600

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
～トリュフとパルメザン風味～	



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 (ボロネーゼ)	¥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 ～グレービーソース～	¥2,420
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

BBQプラン (3品+BBQセット) ¥5,940

オードブル盛り合わせ
彩りガーデンサラダ
皮付きフライドポテト
BBQ
＜牛ロース・豚ロース・ソーセージ・手羽先＞
＜ホタテ貝・有頭エビ＞
＜玉葱・サツマイモ・エリンギ・ナス＞
ソース＜ポリネシアン・サルサ・ボメリーマスタード＞

ジンギスカンプラン (全5品) ¥5,500

オードブル盛り合わせ
彩りガーデンサラダ
皮付きフライドポテト
北海道産長沼地方直送
カネヒロジンギスカン
焼き野菜
＜モヤシ・キャベツ・人参・玉葱＞

【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)

《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



In the garden 135

※全て税込価格
※写真はイメージです。