# Dinner

### **Couse Menu**

#### 

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 😝

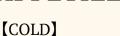
前菜3種盛り合わせ ガルビュール 天使の海老と焼きナスのラヴィオリ 本日の魚料理 アンガスサーロインステーキ ~グレービーソース~ 本日のデザート パン コーヒー又は紅茶



¥6,600

### A la carte

## APPETIZER



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~	+ 330



# A la carte HOMEMADE FRESH PASTA&PIZZA

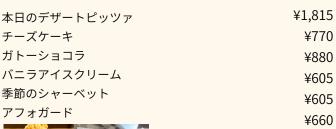
ピッツァ マルゲリータ	¥1,595
本日のピッツァ	¥1,815
ミエーレ (ハチミツ)	¥1,815
プロシュート	¥1,925
クアトロフォルマッジォ	¥2,200
本日のパスタ	¥1,430
牛ラグーパスタ(ボロネーゼ)	¥1,705
カルボナーラ	¥1,705
ズワイガニとフルーツトマトのペペロンチーノ	¥1,815
MAIN DISH	,
牛アンガスサーロインステーキ 150 g 〜グレービーソース〜	¥2,420
岩中豚のグリエ 150g 柚子胡椒ソース	¥1,980
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥2,090
本日の魚料理	¥2,090
色々コンフィの盛り合わせ 3種盛り	¥2,200



# SOUP&SALAD

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

# **DESSERT**





※全て税込価格 ※写真はイメージです。

4

# パーティープラン Inthe Garden 135



(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

## チーズフォンデュプラン (全5品)¥5,280

オードブル盛り合わせ

彩りガーデンサラダ

本日のパスタ

チーズフォンデュ

<バゲット・ソーセージ>

<ジャガイモ・ベーコン・

ズッキーニ・プチトマト>

本日のデザート

## グリルミストプラン (全5品) ¥5,500

オードブル盛り合わせ

彩りガーデンサラダ

本日の生パスタ

ミックスグリルプレート

<鶏モモ肉・牛ロース・

豚ロース・ソーセージ・野菜>

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分前とさせて頂きます。

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。