

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

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

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～



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。

Dinner menu

OPEN SUN~Thu 17:30~21:30(L.O. 20:30)
Fri&Sat 17:30~22:30(L.O. 21:30)

Course Menu

135COURSE

Assorted 3 kinds of Appetizers
Garbure
Ravioli with shrimp and grilled eggplant
Dish of the day
Dessert of the day
Bread
Coffee or Tea



¥4,400

ANGUS STEAK COURSE

Assorted 3 kinds of Appetizers
Garbure
Ravioli with shrimp and grilled eggplant
Today's Fish
Beef Angus Sirloin Steak with gravy sauce
Dessert of the day
Bread
Coffee or Tea

¥6,600



APPETIZER

【COLD】

Assorted 5 kind of hors d'oeuvres	¥2,090
Marinated octopus and olives with dried tomatoes	¥880
Fruit caprese	¥1,320
Marinade of smelt	¥660
Fresh fish carpaccio	¥1,430
Country Pate 135 style	¥1,100
Assorted Prosciutto Ham	S ¥825 L ¥1,540
Assorted 3 kinds of Charcuterie	¥1,628
Assorted 3 kinds of Cheese	¥1,430

【HOT】

Garlic Toast(4pieces)	¥704
Tomato Tripe Stew	¥1,705
Assortment Grilled Vegetables	¥2,090
Shrimp Ajillo	¥1,375
French Fries with truffle and parmesan cheese	¥990



A la carte

HOMEMADE FRESH PASTA & PIZZA

Pizza Margherita	¥1,595
Pizza of the day	¥1,815
Pizza Miele	¥1,815
Pizza Prosciutto	¥1,925
Quattro Formaggio	¥2,200
Pasta of the day	¥1,430
Spaghetti Bolognese	¥1,705
Spaghetti Carbonara	¥1,705
Peperoncino with snow crab and Cherry tomatoes	¥1,815

MAIN DISH

Beef Angus Sirloin Steak 150g with gravy sauce	¥2,420
Grilled Iwanaka Pork Steak 150g with yuzu pepper	¥1,980
Stewed Beef Cheeks in red wine sauce	¥2,090
Today's Fish	¥2,090
Assortment of various Confit	¥2,200



SOUP & SALAD

Onion Gratin Soup	¥1,210
Salad Marché	S ¥660 L ¥1,100
Caesar Salad	S ¥815 L ¥1,320
Potato Salad	¥880
~in smoked pickled daikon radish and mascarpone cheese~	

DESSERT

Today's dessert Pizza	¥1,815
Cheesecake	¥770
Gateau au Chocolat	¥880
Vanilla Ice Cream	¥605
Sorbet of the season	¥605
Affogato	¥660



※All prices are tax included.

パーティープラン

In the garden 135

(2名様～大皿シェアスタイル、2時間制フリースタイル付)

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

【フリースタイルメニュー】

※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。