

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
牛ラギーパスタ (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。

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
サラダマルシェ
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

春のグリルミストプラン (全5品) ¥6,000

オードブル盛り合わせ
サラダマルシェ
本日のパスタ
グリルミスト
＜牛サーロイン・BBQポークスペアリブ＞
＜手羽チューリップ・バジルソーセージ＞
＜春キャベツ・アスパラガス＞
季節のアイス、シャーベットの盛り合わせ

海鮮アヒージョプラン (全5品) ¥5,280

オードブル盛り合わせ
サラダマルシェ
本日のパスタ
海鮮アヒージョ バゲット添え
＜エビ・ホタテ・白身魚＞
＜ムール貝・マッシュルーム＞
＜ブロッコリー・ミニトマト＞
季節のアイス、シャーベットの盛り合わせ

【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。