

# 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  
牛ラゲーパスタ (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~	¥880

## 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。