

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。

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



(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

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・松阪ポーク
手羽チューリップ・バジルソーセージ
秋野菜・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 バケット添え
《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分前でございます。

《ビール》
アサヒスーパードライ(生ビール)
《ワイン》
クレパールカベルネ(赤)・クレパールシャルドネ(白)
《ウイスキー/焼酎》
ウイスキー・梅酒・いいちこ(麦)・栗霧島(芋)・レモンサワー【水割り・お湯割り・ロック・ソーダ】
《ホットワイン》
グートロイトハウス・グリュウワイン 赤 or 白
《スパークリングワイン》
スパークリングワイン・ストロベリースパークリング・マンゴースパークリング・ピーチスパークリング
《カクテル各種》
ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ・カンパリ・ディタ・カシス・宮崎マンゴー・山梨白桃
好きなソフトドリンクで割ってお楽しみください。★ロゼパン(ロゼワイン+グレープフルーツジュース)がおすすめです★
《モクテル》
ストロベリースカッシュ・マンゴースカッシュ・ピーチウーロン
《ソフトドリンク》
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・リンゴジュース・コココーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・ジャスミン茶



※全て税込価格
※写真はイメージです。