

# Dinner

## Couse Menu

### 135COURSE

オードブル3種盛り合わせ  
山形豚肩ロースと鴨コンフィのカッスーラ  
ズワイガニとキノコのオモニエール  
本日のメイン料理  
ティラミスとアイス盛り合わせ  
パン  
コーヒー又は紅茶



¥5,500

### 牛サーロインステーキコース

オードブル3種盛り合わせ  
山形豚肩ロースと鴨コンフィのカッスーラ  
ズワイガニとキノコのオモニエール  
本日の魚料理  
牛サーロインステーキ  
ティラミスとアイス盛り合わせ  
パン  
コーヒー又は紅茶

¥7,700

## A la carte

### APPETIZER

#### 【COLD】

オードブル5種盛り合わせ	¥2,200
タコとオリーブ マリネ	¥990
フルーツのカプレーゼ	¥1,430
野菜マリネの盛り合わせ	¥1,210
鮮魚のカルパッチョ	¥1,540
田舎風パテ	¥1,210
生ハムとオリーブマリネ	S ¥935 L ¥1,705
チーズ3種とドライフルーツ盛り合わせ	¥1,540

#### 【HOT】

ガーリックトースト（4カット）	¥825
トリッパのトマト煮	¥1,760
野菜グリルの盛り合わせ	¥2,200
エビのアヒージョ	¥1,485
皮付きフライドポテト	¥990
～パルメザンチーズとアンチョビマヨ風味～	
バケット	¥550



## A la carte

### HOMEMADE FRESH PASTA & PIZZA

ピッツァ マルゲリータ	¥1,705
本日のピッツァ	¥1,925～
ゴルゴンゾーラと栗のミエーレ	¥2,035
モルタッツォ	¥2,310
クアトロフォルマッジオ	¥2,310
タルトウーフォ	¥2,090

本日のパスタ	¥1,595～
カラスミ、九条ネギ、小柱のペペロンチーノ	¥1,925
仙台牛のラグーパスタ	¥2,090
山形豚バラのカルボナーラ	¥1,815
ズワイガニとトマトクリームパスタ ソフトシエルのか	¥1,980

### MAIN DISH

牛サーロインステーキ ニュージーランド産	¥2,640
岩中豚ロースのグリエ	¥2,310
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥2,420
本日の魚料理	¥2,420
大山鶏もものモッツアレラチーズ焼き	¥2,090
グリルジャーマンプレート	¥3,300



### SOUP & SALAD

オニオングラタンスープ	¥1,320
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	¥1,925
チーズケーキ	¥880
ガトーショコラ	¥990
バニラアイスクリーム	¥715
季節のシャーベット	¥715
アフォガード	¥770
ティラミス	¥770



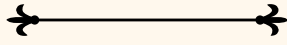
※全て税込価格  
※写真はイメージです。

# 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

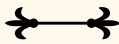


Assorted Three Appetizers  
Yamagata Pork Shoulder Loin and Duck  
Confit Cassoulet  
Snow Crab and Mushroom Omonière  
Today's Main Course  
Tiramisu and Assorted Ice Cream  
Bread  
Coffee or Tea



¥5,500

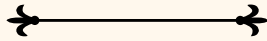
### BEEF SIRLOIN STEAK COURSE



Assorted Three Appetizers  
Yamagata Pork Shoulder Loin and Duck Confit  
Cassoulet  
Snow Crab and Mushroom Omonière  
Today's Fish Dish  
Beef Sirloin Steak  
Tiramisu and Assorted Ice Cream  
Bread  
Coffee or Tea

¥7,700

## APPETIZER



### 【COLD】

Assorted five kind of hors d'oeuvres	¥2,200
Marinated octopus and olives	¥990
Fruit caprese	¥1,430
Assorted marinated vegetables	¥1,210
Fresh fish carpaccio	¥1,540
Country Pate	¥1,210
Prosciutto and Marinated Olives	S ¥935 L ¥1,705
Assorted three cheese and dried fruits	¥1,540

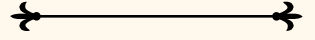
### 【HOT】

Garlic Toast(4pieces)	¥825
Tomato Tripe Stew	¥1,760
Assorted Grilled Vegetables	¥2,200
Shrimp Ajillo	¥1,485
French Fries with parmesan cheese and Anchovy mayo	¥990
Baguet	¥550



## A la carte

### HOMEMADE FRESH PASTA & PIZZA



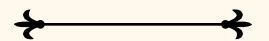
Pizza Margherita	¥1,705
Pizza of the day	¥1,925~
Gorgonzola and Chestnut Miele	¥2,035
Mortazzo	¥2,310
Quattro Formaggio	¥2,310
Tartufo	¥2,090
Pasta of the day	¥1,595~
Bottarga, Kujo green onions, and small scallops peperoncino	¥1,925
Sendai Beef Ragu Pasta	¥2,090
Yamagata Pork Belly Carbonara	¥1,815
Snow Crab and Tomato Cream Pasta with Soft-Shell Crab	¥1,980

### MAIN DISH

Beef sirloin steak	¥2,640
Grilled Iwachu Pork Shoulder Loin	¥2,310
Stewed Beef Cheeks in red wine sauce	¥2,420
Today's Fish	¥2,420
Daisen Chicken Thighs Baked with Mozzarella Cheese	¥2,090
Grilled German Platter	¥3,300

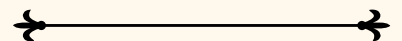


### SOUP & SALAD



Onion Gratin Soup	¥1,320
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	¥1,925
Cheesecake	¥880
Gateau au Chocolat	¥990
Vanilla Ice Cream	¥715
Sorbet of the season	¥715
Affogato	¥770
Tiramisu	¥770



※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)

*In the Garden 135*

## 海鮮アヒージョプラン (全5品) ¥5,280

オードブル3種盛り合わせ、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、キノコ

ブロッコリー、ミニトマト

本日のデザート

## 135プラン (全6品) ¥5,500

オードブル3種盛り合わせ、サラダマルシェ

本日のピッツァ、本日のパスタ

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) ¥6,600

オードブル3種盛り合わせ、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・松阪ボーク、手羽チューリップ

バジルソーセージ・野菜

本日のデザート

## BBQプラン (全5品) ¥6,600

オードブル盛り合わせ、彩りガーデンサラダ、皮付きフライドポテト

《BBQセット》

牛ロース、豚ロース、手羽先、有頭海老、ホタテ貝、ソーセージ、

タマネギ、カボチャ、エリンギ、ナス

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】

《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。