

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:50]
ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ¥2,780

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,680

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥880

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジorアップル] + キッズデザート

茨城県産のこだわり食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。



選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

茨城県産 紅はるかのポターージュ マスカルポーネを添えて

貯蔵し、糖度が増したさつまいもをなめらかなスープに 《ディナー価格 + ¥100》
コクのあるチーズと生ハムを合わせて

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるディナーパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

季節野菜のボルチーニクリームソースフェットチーネ

常陸の輝きのローストをのせて 《ディナー価格 + ¥300》

しつとりと柔らかく仕上げた豚肉を香り高いボルチーニを合わせたクリームソースで

今月のおすすめ

生しらすと大葉、トマトのペペロンチーノ 《ディナー価格 + ¥100》

大洗漁港で水揚げされた新鮮な生のしらすに大葉とトマトでシンプルに

ベーコンのアマトリチャーナ 蓮根チップスを添えて

ベーコンの旨みが詰まったトマトソースにサクサク食感の蓮根チップスを一緒に

選べるディナーメイン料理

シェフの一押し

常陸牛のオープン焼き グリーンペッパーソース

柔らかな肉質で脂ののった黒毛和牛のグリル 《ディナー価格 + ¥1,200》
爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

奥久慈しゃもと小美玉蓮根のソテー 粒マスタードソース

歯応えのいいシャモと甘みのある蓮根を香ばしく焼き上げ 《ディナー価格 + ¥300》
マスタードとフォンドボーを合わせました

小美玉蓮根で包んだ鮮魚のフリット トマトクーリ

トマトを裹ごしたクーリに蓮根で包んだフリットを浮かべて
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください