

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

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

千葉県産^{すずき}鱈とアスパラガスのタルタル 石播きとまとのクーリ

歯応えの良い鱈とアスパラガスを甘みのあるトマトソースと
ジェノベーゼソースを添えて 《ディナー価格 + ¥100》

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

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

本日の鮮魚と石播き^{いしま}とまとのレモンクリームソース フェトチーネ

魚介の旨みとトマトの甘み引き立つクリームソース 《ディナー価格 + ¥300》
白ワインの香りをアクセントに

今月のおすすめ

オリヴィアポークとアスパラガスのカーチョエペペ

グリルした肩ロースとアスパラガスに塩気のある
ペコリーノチーズと黒胡椒を効かせたソース 《ディナー価格 + ¥100》

房総ハーブ鶏と新玉ねぎのアマトリチャーナ

オープンで火入れし甘さの凝縮した新玉ねぎにグリルした鶏もも肉とトマトソースを合わせて

選べるディナーメイン料理

シェフの一押し

かずさ^{いしま}和牛と石播きとまとのグリル ソースベリゲー

柔らかく脂がのった和牛と甘みの強いトマトを香ばしくグリル 《ディナー価格 + ¥1,200》
トリュフ香る赤ワインのソースで

今月のおすすめ

猪ロースのグリル バルサミソース

《ディナー価格 + ¥500》

身質の柔らかなジビエと筍を香ばしくグリルし甘酸っぱいソースを添えて

千葉県産^{すずき}鱈のインウミド フェネルの香りと共に

香ばしく焼き上げた鱈とじゃがいもやミニトマトを白ワインとハーブで煮込んだイタリア伝統料理