

# dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]  
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

イバラキングのガスパチヨ 生ハムとモッツアレラチーズを添えて

芳醇な香りのメロンをなめらかな冷製スープに

《ディナー価格 + ¥100》

塩気のあるスペイン産生ハムとモッツアレラをアクセントに

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

ポルチーニ茸のクリームソース 常陸の輝きのロースト

自家製キタッラで

《ディナー価格 + ¥300》

しっとり柔らかく仕上げたローストポークを香り高いポルチーニと合わせて

### 今月のおすすめ

鮮魚とアンチョビ、キャベツのペペロンチーノ 蓮根チップを添えて

柔らかく甘みのあるキャベツと魚介の旨み引き立つ

《ディナー価格 + ¥100》

シンプルなアーリオオーリオ

本日の鮮魚はスタッフまでお尋ねください

つくば鶏とカリフラワーのポモドーロ

グリルした鶏もも肉の旨み引き立つトマトソース

香り豊かなペコリーノを合わせて

## 選べるディナーメイン

### シェフの一押し

常陸牛のタリアータ モアーク農園のベビーリーフサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで

《ディナー価格 + ¥1,200》

肉厚なベビーリーフとパルミジャーノのサラダと共に

### 今月のおすすめ

鮮魚とキャベツのインパデッラ

焦がしバターソース

《ディナー価格 + ¥500》

皮目を香ばしく身はふっくらと焼き上げた鮮魚にケーパーとトマトを加えたソースで

本日の鮮魚はスタッフまでお尋ねください

常陸の輝きのグリル 自家製セミドライトマトのケッカソース

豚肩ロースのグリルに旨みを凝縮させたセミドライトマトのソースとジェノベーゼを添えて