

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

彩り野菜のラタトゥイユ 生ハムとモッツアレラチーズを添えて

白ワインビネガーを効かせた自家製ラタトゥイユに

《ディナー価格 + ¥100》

塩気のある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

甲州牛と揚げ茄子のボロネーゼ 自家製キタッラ

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け赤ワインとハーブで

《ディナー価格 + ¥300》

コクと酸味のある仕上がりに

今月のおすすめ

富士の介と焼きズッキーニの冷製ジェノベーゼ

上質な脂と柔らかな身質のサーモンにくるみやアンチョビを加えた 《ディナー価格 + ¥100》

ジェノベーゼソースを合わせて

だいせんどり

大山鶏と彩り野菜のレモンクリームソース フェットチーネ

香ばしくグリルした鶏もも肉と野菜の旨み引き立つクリームソース

白ワインの香りをアクセントに

選べるディナーメイン

シェフの一押し

甲州牛のグリル サルサ クレッシュヨネ

《ディナー価格 + ¥1,200》

色鮮やかなクレソンをレモンと合わせた爽やかな香りのソースと共に

今月のおすすめ

富士の介のグリル ベアルネーズソース

《ディナー価格 + ¥500》

エストラゴン、白ワイン、ピネガーを卵黄で合わせた

クリーミーで香り豊かなソースで

甲州富士桜ポークのロースト ロメスコソース

しっとり焼き上げた肩ロースにアーモンドとタバスコを効かせた

赤パプリカのソースを合わせて

山梨のこだわり食材をご用意しています



甲州牛



富士の介



甲州富士桜ポーク