

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

北海道産玉ねぎのチポッラータ ポーチドエッグのせ

じっくりと炒め甘みを凝縮したスープ

《ディナー価格 + ¥100》

モッツアレラをのせ香ばしく焼いたバケットと共に

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

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

増毛町産ボタン海老のトマトクリームソース

フェットチーネ いくら添え

《ディナー価格 + ¥800》

ボタン海老の頭をじっくりと炒め旨みと香りを引き出したソースを平打ちパスタで

今月のおすすめ

増毛町産水だことズッキーニ、アンチョビのペペロンチーノ

素材の持つ旨みを活かしたシンプルなアリオオーリオ

《ディナー価格 + ¥300》

知床どりと北海道産スイートコーンのポモドーロ

グリルした鶏もも肉の旨みが染み込んだトマトソースをとうもろこしの甘さで引き立てて

選べるディナーメイン

シェフの一押し

おびら和牛のグリル ナスとズッキーニのマリネ添え

とろける甘みと柔らかな肉質の黒毛和牛に

《ディナー価格 + ¥1,200》

バルサミコでマリネしたグリル野菜を合わせて

今月のおすすめ

北海道産鮮魚のムニエル ギョウタ風

《ディナー価格 + ¥500》

ケーパーやトマト、オリーブ、レーズンを白ワインで煮込んだソースで

詳しくはスタッフまでおたずねください

富良野ポークのサルティンボッカ 白ワインソース

豚肩ロースにセージと生ハムを合わせソテー

香り豊かなバターソースと共に

北海道産のこだわり食材をご用意しています



小平町産おびら和牛



増毛町産いくら



増毛町産水だこ



増毛町産ボタン海老

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。