

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

砂肝とパクチーのインサラータ

《ディナー価格 + ¥100》

フレッシュな香り広がるパクチーをバルサミコソースとアンチョビを加えたクリーミーなソースで

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴェネグレット

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

岡山県産 牡蠣と牧石ねぎのジンジャークリームソース

フエットチーネ

《ディナー価格 + ¥300》

風味豊かで味の濃い牧石ねぎが牡蠣の旨みを引き立てて

今月のおすすめ

ピーチポークと黄ニラ、ジャンボ椎茸のアーリオオーリオ

オリエンタル風

《ディナー価格 + ¥100》

素材引き立つオリーブオイルのパスタ

バジル、ナンブラー、オイスターソースをアクセントに

岡山県産 鶏もも肉と千両なすのポモドーロ

グリルしたもも肉と素揚げしたなすの旨みが染み込んだトマトソース

選べるディナーメイン

シェフの一押し

岡山県産和牛のグリル 牧石ねぎのエチューベ

赤ワインにフォンドボーを加えた芳醇なソース

《ディナー価格 + ¥1,200》

蒸して仕上げたねぎをアクセントに

今月のおすすめ

鮮魚のグリル 自家製ドライトマトとナッツのスカパーチェ

香ばしく焼き上げた鮮魚をアンチョビ、くるみ、ドライトマト、《ディナー価格 + ¥500》
白ワインビネガーでマリネ

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

岡山県産 鶏もも肉とれんこんのcock o'van

もも肉とれんこんを赤ワインとフォンドボーで煮込んだフランス伝統料理

岡山県産のこだわり食材をご用意しています



岡山県産和牛



黄ニラ



牧石ねぎ



牡蠣

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。