

# 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

小美玉蓮根のベニエ 生ハムを添えて

《ディナー価格+¥100》

サクサクの衣に仕立てた蓮根 自家製パーニャソースをアクセントに

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

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

## 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

常陸牛とかぼちゃのトマトクリームソース

《ディナー価格+¥300》

柔らかく煮込んだ和牛を酸味とコクのあるソースと共に

### 今月のおすすめ

本日の鮮魚と奥久慈なすのペペロンチーノ 和ハーブ添え

素材の持つ旨みを活かしたシンプルなアリオオオリオ

《ディナー価格+¥100》

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

つくば鶏と小美玉蓮根のアマトリチャーナ フェットチーネ

もも肉の旨みと蓮根の甘み染み込んだトマトソースで

## 選べるディナーメイン

### シェフの一押し

常陸牛のグリル 奥久慈なすのフォンダンを添えて

焼いて甘みの凝縮したなすをなめらかな食感に仕上げた

《ディナー価格+¥1,200》

シェフ特製フォンダンと共に

### 今月のおすすめ

常陸の輝きと小美玉蓮根のソースノワゼット

表面を香ばしく焼き上げた肩ロースに焦がしバターソースを添えて 《ディナー価格+¥500》

鮮魚と三種きのこのエスカルゴバターソテー

ニンニクとパセリの香り広がるソースをきのこと合わせて

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

茨城県産のこだわり食材をご用意しています



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。