

# dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]  
金曜日、土曜日 17:00-22:00 (last order 21:00)

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 ￥2,980

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 ￥3,880

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

#### みやざき地頭鶏ときのこのインボルティニー

ソテーしベーストにしたきのこをもも肉で包み

《ディナー価格+¥100》

オープンでじっくり蒸し上げバルサミコソースを添えて

#### 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

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

#### 宮崎牛と宮崎県産かぼちゃのボロネーゼ キタツラ

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+¥500》

コクと酸味のある仕上がりに

##### 今月のおすすめ

#### 奥日向サーモンと佐土原茄子のペパロンチーノ 柚子胡椒風味

素材の持つ旨みを活かしたアーリオオーリオ

《ディナー価格+¥300》

宮崎県産柑橘のアクセント

#### みやざき地頭鶏とキャベツのクリームソース

歯ごたえのある地鶏に甘味の強い冬キャベツを合わせて

#### 選べるディナーメイン

##### シェフの一押し

#### 宮崎牛と佐土原茄子のグリル エシャロットソース

赤ワインとフンドヴォーのソースに醤油をアクセントに加えて 《ディナー価格+¥1,200》

##### 今月のおすすめ

#### 奥日向サーモンのムニエル 焦がしバターソース

キャベツのエチューベ

《ディナー価格+¥500》

しっとり焼き上げたサーモンにさつと蒸して甘さを閉じ込めたキャベツを添えて

#### みやざき地頭鶏と玉ねぎのブラーチェ風 柚子胡椒を添えて

じっくりと香ばしく焼き目をつけ焼き上げ 素材の旨みを引き出して

宮崎県産のこだわり食材をご用意しています



宮崎牛



みやざき地頭鶏



奥日向サーモン



佐土原茄子

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。