

# 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

とちぎの星のライスコロッケ 生ハム添え

《ディナー価格 + ¥100》

チーズとトマトソースで仕上げたリゾットを香ばしく揚げ  
バルサミコ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

栃木牛のラ・メゾン特製ラザニア

《ディナー価格 + ¥300》

赤ワインを効かせたラグーソースとベシャメルソース  
肉厚なちぢみほうれん草を重ねオーブンで焼き上げて

今月のおすすめ

ヤシオマスとちぢみほうれん草の焦がしバターソース

素材の持つ旨みを活かした香り高いバターソースで

《ディナー価格 + ¥100》

いっこく野洲<sup>くるみ</sup>どりと胡桃のペンネゴルゴンゾーラ

香ばしく焼き上げたもも肉とブルーチーズの芳醇な香り広がる濃厚なソース

#### 選べるディナーメイン

シェフの一押し

とちぎ和牛のグリル いちごのマルメラータ添え

《ディナー価格 + ¥1,200》

柔らかな肉質で脂がのったもも肉のグリル  
自家製の甘酸っぱいいちごのソースをアクセントに

今月のおすすめ

プレミアムヤシオマスのムニエル 香草バター添え

しっとり焼き上げたサーモンにパセリの香り広がるバターと共に

《ディナー価格 + ¥500》

ヤシオポークのロースト ハニージンジャーソース

低温調理で柔らかく仕上げた肩ロースに生姜と粒マスタードのソースを合わせて

栃木県産のこだわり食材をご用意しています



とちぎ和牛



プレミアムヤシオマス



ヤシオポーク