

# 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 ￥980

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

#### さぬきのめざめのグリル ミモザ風

《ディナー価格 + ¥100》

香草、白ワイン、ピネガーを卵黄と合わせたクリーミーで香り豊かなソースで

#### 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

##### 今月のおすすめ

#### オリーブ牛とじゃがいものラ・メゾン特製ラザニア

《ディナー価格 + ¥500》

赤ワインを効かせたラグーソースとベシャメルソース

じゃがいもを重ねオープンで焼き上げて

##### 今月のおすすめ

#### オリーブサーモンとブロッコリーのジェノベーゼ

《ディナー価格 + ¥300》

あっさりとした旨みのサーモンにくみやアンチョビを加えた

ジェノベーゼソースと合わせて

#### 鮮魚とアンチョビ、菜の花のアーリオ・オーリオ

素材の旨みをシンプルなオリーブオイルとアンチョビで引き立てて

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

#### 選べるディナーメイン

##### シェフの一押し

#### オリーブ牛のグリル 菜の花のサルサヴェルデ

《ディナー価格 + ¥1,400》

柔らかな肉質で脂のついたもも肉のグリル

アクセントにワサビを加えた自家製ソースと共に

##### 今月のおすすめ

#### オリーブサーモンのムニエル ヴァンプランソース

《ディナー価格 + ¥500》

しっとり焼き上げたサーモンに白ワイン香るクリームソースを合わせ

柑橘の香りをアクセントに

#### オリーブ豚とじゃがいものアロースト ローズマリー風味

ローズマリーと一緒にオープンでじっくり焼き上げた肩ロースにバルサミコソースを添えて

香川県産のこだわり食材をご用意しています



オリーブ牛



オリーブ豚



さぬきのめざめ



香のダイヤ オリーブオイル



菜の花

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。