

# 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

オリヴィアポークのボリート トンナートソース 《ディナー価格 + ¥100》

じっくり柔らかくなるまで茹でた肩ロースに、ツナとアンチョビをペーストにしたソースを合わせて

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

#### 今月のおすすめ

かざさ和牛とグリルした<sup>たけのこ</sup>筍のボロネーゼ 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コクと酸味のある仕上がりに

《ディナー価格 + ¥500》

#### 今月のおすすめ

本日鮮魚とそら豆のアーリオ・オーリオ

《ディナー価格 + ¥300》

素材を活かしたシンプルなオリーブオイルで引き立てて

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

オリヴィアポークと新玉ねぎのアマトリチャーナ

玉ねぎの甘さと肩ロース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

かざさ和牛と石<sup>ま</sup>播きとまとのグリル 赤ワインソース

柔らかな肉質で脂のつったもも肉のグリル

フンドヴォーを効かせた赤ワインソースと共に

《ディナー価格 + ¥1,400》

#### 今月のおすすめ

猪肉のボルケッタ グレイビーソース

《ディナー価格 + ¥500》

バラ肉に刻んだローズマリーやイタリアンパセリ・ニンニクを詰め

オープンでじっくり香り豊かに仕上げ

千葉県産<sup>すずき たけのこ</sup> 鱈と筍のベニエ そら豆のピューレを添えて

サクサクの衣で仕上げた柔らかな鱈と筍をそら豆の甘み引き立つソースで

千葉県産のこだわり食材をご用意しています



かざさ和牛

房総ジビエ猪

オリヴィアポーク

鱈

石播きとまと

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。