

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

お好きな前菜、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。

お好きな前菜を1品、お好きなパスタ、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。

お好きな前菜を1品、お好きなパスタを1品、お好きなメイン料理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

つくば鶏のガランティース カルマクソース

《ディナー価格 +¥100》

オリーブとアンチョビを包んで蒸したもも肉

ライムやクミンが爽やかに香るヨーグルトソースを添えて

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

今月のおすすめ

ひたち 常陸牛と揚げナスのボロネーゼ 自家製キタッラ

《ディナー価格 +¥500》

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

今月のおすすめ

グリルしたつくば鶏とズッキーニのトマトソース ペコリーノ風味

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

《ディナー価格 +¥300》

本日の鮮魚と山口ファームれんこんのジェノベーゼ

くるみやアンチョビを加えた芳醇な香り広がるジェノベーゼソース

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

選べるディナーメイン

シェフの一押し

ひたち 常陸牛のバルサミコソテー

モアーク農園のベビーリーフサラダを添えて《ディナー価格 +¥1,200》

柔らかな肉質で脂がのったもも肉を玉ねぎとバルサミコのソースと共に

今月のおすすめ

本日の鮮魚のソテー 新ごぼうのブルブラン 《ディナー価格 +¥500》

しつとりと焼き上げた鮮魚に風味豊かな新ごぼうの白ワイン香るソースと共に

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

ひたち 常陸の輝きのグリル ラヴィゴットソース

やわらかく焼き上げた肩ロース

自家製のドライトマトやケーパー・オリーブを合わせたソースを添えて

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。