

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

¥3,480

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

¥4,380

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

沖縄県産車海老とアボカドのタルタル
パッションフルーツのヴィネグレット

《ディナー価格 +¥100》

甘みのある海老にアボカドとクリームチーズ
甘酸っぱいフルーツソースと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

今月のおすすめ

石垣牛とモロッコインゲンのボロネーゼ

《ディナー価格 +¥300》

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

今月のおすすめ

グリルしたやんばるハーブ鶏とゴーヤのカーチョエペペ

《ディナー価格 +¥100》

香ばしくグリルしたもも肉に塩気のある
ペコリーノチーズと黒胡椒を効かせたソースで

沖縄県産アーサーと赤イカのクリームフェットチーネ
海ぶどうを添えて

あおさと海ぶどうの磯の香り広がるクリームソースを平打ちパスタで

選べるディナーメイン

シェフの一押し

石垣牛のグリル 黒糖マスタードソース

《ディナー価格 +¥1,200》

黒糖のまろやかな甘さにマスタードの酸味を加えたシェフオリジナルソースで

今月のおすすめ

美ら島あぐー豚のグリル パイナップルのコンフィチュール添え

《ディナー価格 +¥500》

じっくり焼き上げた肩ロース
甘みと酸味のあるパイナップルを甘く煮詰めたソースを添えて

鮮魚のベニエ シークワーサーを効かせたカルマクソース

サクサクの衣に仕立てた鮮魚にシークワーサーの酸味と
クミンが爽やかに香るヨーグルトソースを添えて

沖縄のこだわり食材をご用意しています



石垣牛



海ぶどう



アーサー



シークワーサー

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。