

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

備南レンコンのガレット 生ハムとクリームチーズ添え

《ディナー価格 +¥100》

細かく刻んだレンコンを成型し、香ばしく焼き上げ
アクセントにレンコンのチップを添えて

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

選べるランチパスタ／リゾット

今月のおすすめ

岡山県産 和牛と千両なすのボロネーゼ キタツラ

《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

今月のおすすめ

岡山県産牡蠣と牧石ねぎのジンジャークリームソース
フエットチーネ

《ディナー価格 +¥300》

牡蠣の旨みと風味豊かで味の濃い牧石ねぎを生姜の香りで引き立てて

ピーチポークのサルシッチャと備南レンコンのカーチョエペペ

ハーブを加えたミンチ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

選べるディナーメイン

シェフの一押し

岡山県産 和牛のグリル
マスタードクリームソース

《ディナー価格 +¥1,200》

マスタードの酸味とはちみつをアクセントに加えたクリームソースで

今月のおすすめ

鮮魚のムニエル

《ディナー価格 +¥500》

岡山県産シャインマスカットと牧石ねぎのエチューベ

香ばしくしっとり焼き上げた鮮魚 蒸して旨みを閉じ込めたねぎを添えて
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

岡山県産森林どりときのこの白ワイン煮込み

香ばしく焼いたもも肉を白ワインビネガーとハーブで煮込み香り豊かに

岡山県産のこだわり食材をご用意しています



岡山県産和牛



備南レンコン



牧石ねぎ



牡蠣

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。