

# 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 ¥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。

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 ¥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。

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

紅優甘と常陸の輝きのクロケッタ

《ディナー価格 +¥100》

滑らかにしたさつまいもに肩ロースのミンチを合わせサクッとフライ仕立てに

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

常陸牛と茄子のボロネーゼ 自家製キタッラ

《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に

### 今月のおすすめ

つくば鶏のコンフィとBig蓮根のジェノバクリーム

くるみやアンチョビを加えた芳醇な香りのジェノベゼソースに  
クリームを加えて

鮮魚と茄子、ドライトマトのアーリオ・オーリオ

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

選べるディナーメイン

### シェフの一押し

常陸牛のグリル 紅優甘のブリュレを添えて

《ディナー価格 +¥1,200》

フォンドヴォーのコクとマスタードとはちみつを利かせたソースと共に

### 今月のおすすめ

鮮魚のムニエル かぼちゃと茸のヴルーテ

《ディナー価格 +¥500》

しっとりと焼き上げた鮮魚 滑らかにしたカボチャに茸を加えソース仕立てに

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

常陸の輝きのグリル バルサミコソース りんごのキャラメリゼ添え

しっとりとやわらかく焼き上げた肩ロースにはのかな酸味のバルサミコソースをアクセントに

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。