

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

自家製宮崎県産ポークパテ
金柑のコンフィチュールを添えて 《ディナー価格 +¥100》
粗挽きのポークと鶏レバーでしっとりと仕上げたシェフオリジナルパテ

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

宮崎牛と佐土原茄子のボロネーゼ フェットチーネ
粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け 《ディナー価格 +¥500》
赤ワインとハーブでコクと酸味のあるソース

今月のおすすめ

金柑のペンネゴルゴンゾーラ 生ハム添え 《ディナー価格 +¥100》
ブルーチーズの芳醇な香りのソースに甘く煮た金柑とクルミをアクセントに

炭火焼チキンと菜花のアーリオ・オーリオ 柚子胡椒風味
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

選べるディナーメイン

シェフの一押し

宮崎牛のグリル 赤ワインソース 《ディナー価格 +¥1,200》
フォンドヴォーのコクと赤ワインの豊かな香りのソースと共に

今月のおすすめ

奥日向サーモンのグリル
粒マスタードソース ヘベすの香りと 《ディナー価格 +¥500》
しっとりと焼き上げたサーモン プチッとした食感のマスタードと爽やかな香りのへべすを添えて

宮崎県産豚肉と金柑のスカロッピーネ
表面をソテーした肩ロースを白ワインとフォンドヴォーで軽く煮詰め
仕立てたイタリア伝統料理

宮崎県産のこだわり食材をご用意しています



宮崎牛



奥日向サーモン



佐土原茄子



へべす

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。