# 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
**3種きのこのソテー**
**黄身恋しのポーチドエッグとパルミジャーノの香り**
しめじ・舞茸・エリンギをソテーし、とろける半熟卵とチーズを絡めて《ディナー価格 ＋¥100》

**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
**とちぎ和牛とちぢみほうれん草のボロネーゼ キタッラ**
粗挽き和牛を香ばしく焼き付け、トマトソース・赤ワイン・ハーブを加え《ディナー価格 ＋¥500》
じっくり煮込み食べ応えのあるキタッラで

今月のおすすめ
**プレミアムヤシオマスとトマトのレモンクリーム フェットチーネ**
柔らかでほんのり甘みのある「プレミアムヤシオマス」を　《ディナー価格 ＋¥300》
爽やかなレモン香るソースと

**ヤシオポークのグリルと白菜の大葉ジェノベーゼ**
しっとりと焼き上げた肩ロースをアンチョビとごまの旨みを加えた大葉のソースと一緒に

## 選べるディナーメイン

シェフの一押し
**とちぎ和牛のグリル とちあいかとバルサミコソース**
適度にサシが入ったもも肉と旨みを凝縮したソースに　《ディナー価格 ＋¥1,200》
フレッシュないちごを加えて

今月のおすすめ
**プレミアムヤシオマスのムニエル ヴァンブランソース**
風味豊かなバターでふっくらとアロゼした　《ディナー価格 ＋¥500》
「プレミアムヤシオマス」を白ワインやケーパー香るクリームソースで

**ヤシオポークのロティ マスタードクリームソース**
香ばしく焼き上げた肩ロースを粒マスタードの酸味を効かせたソースと共に

栃木県産のこだわり食材をご用意しています

とちぎ和牛

プレムアムヤシオマス

ヤシオポーク

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。