

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

九州産鮮魚のカルパッチョ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

《ディナー価格 + ¥100》

今月のおすすめ

大山鶏と乾椎茸のインボルティーニ

ジューシーな鶏肉に粗挽きの豚肉と旨みの強い椎茸を包んだイタリアの伝統的な家庭料理

選べるディナーパスタ

今月のおすすめ

おおいと和牛と乾椎茸のキタツラ ボロネーゼ 《ディナー価格 + ¥400》

挽きたての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

じっくり煮込んだソースに旨みの強い乾椎茸を合わせて

今月のおすすめ

豊後ハモのベニエとフルーツトマト「朱々」のジェノベーゼ

肉厚でジューシーなハモをサクサクのベニエにし

色鮮やかな高糖度トマトのジェノベーゼと

《ディナー価格 + ¥200》

赤いかと味一ねぎ、不知火のクリーム フェットチーネ

柑橘の甘みと酸味を活かしたシェフ特製クリームパスタ

選べるディナーメイン

シェフの一押し

おおいと和牛のグリル 乾椎茸のフォンドボーソース

適度にサシが入ったもも肉と旨みを凝縮したソースを合わせて 《ディナー価格 + ¥1,200》

今月のおすすめ

豊後ハモのフリット 不知火のケツカソース 《ディナー価格 + ¥500》

上品な味わいのハモをカラッと揚げ、フルーツを効かせたフレッシュなソースで

米の恵み豚のグリル ジェノベーゼソース

脂の甘い豚肉を外側は香ばしくグリルし、クルミとアンチョビを効かせた自家製ソースと一緒に

大分県産のこだわり食材をご用意しています



おおいと和牛

米の恵み豚

豊後ハモ

フルーツトマト朱々

乾椎茸

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。