

AUTUMN MENU

2025 September - November



MAIN メイン料理

以下のメニューより1品をお選びください



Tomato Pasta

A 茄子と豚肉のトマトパスタ
“アラビアータ”

Arrabiata, Tomato Sauce Pasta with Eggplant & Pork

Oil Pasta

B しらすと数種茸のオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Whitebait & Mushrooms



Cream Pasta

C スモークサーモンと
青菜のクリームパスタ

Cream Pasta with Smoked Salmon & Vegetables

Risotto

D ベーコンとキノコのリゾット
“舞茸のクリスプ”

Bacon & Mushroom Risotto with Maitake Mushroom Crisp



Fish

E マトウダイと
あさりのスープ仕立て

John Dory & Clam Soup Style

Duck

F 鴨のローストバルサミコソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



Pork

G 豚肉のコンフィ
ハーブとナッツのクラム

Pork Confit with Herb & Nuts Crumb

Chicken

H 鶏肉のミラノ風パン粉焼き
キノコとモッツアレラチーズを添えて

Grilled Chicken Milanese with Mushroom & Mozzarella



Pork

I イベリコ豚のグリル
無花果のアグロドルチェソース

Grilled Iberico Pork with Fig Agrodolce
(Special Menu ¥500yen)

Kid's Menu

J お子様メニュー (アイスクリーム付き)
※以下より1品をお選びください

甘口ビーフカレー
Mild Beef Curry

ミートソース スパゲッティ
Meat Sauce Spaghetti

ハンバーグ
Hamburg Steak



SET MENU セット内容

選べるメイン料理
(パスタor肉料理or魚料理)

+ 前菜スタンド (8種)
+ パン

大人 ¥3,190 (税込)

お子様メニュー

小学生 ¥1,210 (税込)

※小学生はお子様メニューよりお選びください ※お子様メニューには前菜は付きません
※お子様メニューはアイスクリーム付きです ※6歳未満の方も入店いただけます

DESSERT デザート

A 本日のアイスクリーム Today's Ice Cream ¥310(税込)

B ティラミス エスプレッソアイス添えて Tiramisu with Espresso Ice Cream ¥620(税込)

C デザート盛り合せ Assorted Dessert ¥920(税込)



SOFT DRINK ソフトドリンク

Original Blend Herb Tea

オリジナルブレンドハーブティー (2種) 各¥600(税込)

カモミールフルーティーブレンド Chamomile Fruity Blend
ジャーマンカモミール / リンデン / レモンバーム / オレンジピール
German Chamomile / Linden / Lemon Balm / Orange Peel

オリジナルブランド ハーブティー「Relax」 Original Bland Herb Tea

レモングラス&ジンジャーブレンド Lemongrass Ginger Blend
レモングラス / レモンバーベナ / ジンジャー
Lemongrass / Lemon Verbena / Ginger

オリジナルブランド ハーブティー「Energy」 Original Bland Herb Tea

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ¥460(税込)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥460(税込)

オレンジジュース Orange Juice ¥460(税込)

アップルジュース Apple Juice ¥460(税込)

BEER ビール

生ビールヒルシュロイアルガイアーヒュッテンビアー Hirschrois Algaer Huettenbeer
コクと深みのバランスのとれたドイツビール(ピルスナー) ¥820(税込)

瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) Bottled Beer ¥720(税込)

GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白) オスコ ビアンコ (イタリア / モリーゼ) ¥620(税込)
Osco Bianco ライト〜ミディアムボディ

グラスワイン (赤) オスコ ロッソ (イタリア / モリーゼ) ¥620(税込)
Osco Rosso ミディアムボディ

BOTTLE OF WINE ボトルワイン

White 白

A マシヤレリ・トレッピアーノ・ダブルッツォ (イタリア / アブルッツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた変わら色。柑橘系の爽やかな香りの中に、スパイスとトロピカルフルーツのほのかな甘みがアクセント。生き生きとした酸が心地よいフレッシュな味わいです。
葡萄品種: トレッピアーノ 100% ライトボディ ¥3,300(税込)

B レ・マルスーレー・ピノグリージョ (イタリア / フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア)
Le Marsure Pinot Grigio
黄緑がかったレモンイエロー。アブリコットやパイナップル、洋梨のコンポートといった完全果実の香りに、清涼感溢れる爽やかな香りが複雑に絡み合います。芳醇な旨みが心地よく、ふくよかなボディも併せ持ったワインです。
葡萄品種: ピノグリージョ 100% ミディアムボディ ¥4,300(税込)

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア / ブーリア)
Tormaresca Chardonnay
明るい緑がかかったイエロー。白い花、タイム、そしてオレンジやパイナップルの柑橘系のフレッシュな香り。海沿いでブドウが育てられているため、潮風や草原を感じる爽やかでイキイキとした味わいです。
葡萄品種: シャルドネ 100% ミディアムボディ ¥4,900(税込)

Red 赤

D モンカロ・ロッソ・ピチェーノ (イタリア / マルケ)
Montcaro Rosso Piceno
サンジョヴェーゼとモンテプルチャーノのブレンドを大樽で6ヶ月熟成。熟れた果実味とソフトなタンニンの活き活きたワインです。
葡萄品種: サンジョヴェーゼ 40%、モンテプルチャーノ 60% ライトボディ ¥3,300(税込)

E サンタ・クリスティーナ・ロッソ (イタリア / トスカナ)
Santa Cristina Rosso
チェリーなどのフレッシュな赤系果実の味わいが心地よく、果実味、酸、タンニンのバランスが良いソフトな仕上がりワインです。
葡萄品種: サンジョヴェーゼ 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー 40% ミディアムボディ ¥4,300(税込)

F カーサ・ヴィニコラ・ニコレッコ・ランゲ・ネッピオーロ (イタリア / ピエモンテ)
Casa Vinicola Nicolletto Langhe Nebbiolo
ドライフローズ、ヴァニラを連想させるような優雅な香りが立ち、口に含むと、リッチで芳醇な果実味が、熟成によって消らなくなったタンニンとともに長い余韻となつて口中に広がります。
葡萄品種: ネッピオーロ 100% フルボディ ¥4,900(税込)

※価格はすべて税込みです。 ※写真はイメージです。