

SPRING MENU

2025 February - June



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



A 春野菜のトマトパスタ
“プリマヴェーラ”

Primavera, Tomato Sauce Pasta with Seasonable Vegetables



G 豚肉のコンフィ
香草のクリームソース

Pork Confit with Herb Flavored Cream Sauce



B しらすと菜花のオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Whitebait & Canola Flower



H 鶏肉のアルフォルノ
ジェノベーゼ

Chicken Alfoorno with Genovese



C 小海老とアスパラガスの
クリームパスタ

Cream Pasta with Shrimp & Asparagus



I 仔羊のロースト
ローズマリー風味
粒マスタードソース

Roast Lamb with Grain Mustard Sauce Rosemary Flavor
(Special Menu +500yen)



D スモークホタテと
トマトクリームリゾット

Tomato Cream Risotto with Smoked Scallop



E サワラとモッツァレラチーズの
“ピッツァイオーラ”

Pizzaiola, Spanish Mackerel & Mozzarella



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

DESSERT デザート

A 季節のアイスクリーム Seasonable Ice Cream ￥310(税込)

B ティラミス エスプレッソを添えて 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

生ビールヒルシュブローイアルガイアーヒュッテンビアー Hirschbräu Algen Hübner
コクと苦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・ダブルツツォ (イタリア/アブルツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた黄白色。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・マルスレー・ピノグリージョ (イタリア/フリウリ・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。アプリコットやパイン、蜜リンゴ、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、ふくや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/プーリア)
Tormaresca Chardonnay
明るい緑がかったイエロー。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)
Montcam 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
ドライローズ、ヴァニラを連想させるような優美な香りが立ち、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。

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