

AUTUMN MENU

2026 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 ツナとオリーブのトマトパスタ

Tomato Pasta with Tuna & Olive



Oil Pasta

B パンチェッタと
数種茸のオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Pancetta & Mushroom



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 あさりと
マッシュルームのリゾット

Risotto with Clam & Mushroom



Fish

E マトウ鯛のフリット
香草風味

John Dory Fritter Herb Flavor



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 鶏肉と"スカモルツァ・
アップミカータ"のアルフォルノ

Chicken and "Scamorza Affumicata" Alforno



Beef

I ローストビーフ
ポルチーニ香るクリームソース

Roast Beef with Porcini Flavored Cream Sauce
(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 Herbal Tea

オリジナルブレンドハーブティー (2種) 各¥600(税込)

カモミールフレーティーブレンド 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 Herbal 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/レモンバーム/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 Herbal 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 Algaier Huenbier ¥820(税込)
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)

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) オスコピアンコ (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・ノ・ダブルツツォ (イタリア/アブルツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた変り色。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
のは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・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ナップル、洋梨のコンポートといった
完熟果実の香りに、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)
Torrevecchia 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・ピチエーノ (イタリア/マルケ)
Montecarlo 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。熟れた果実味とツ
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 Nizzardo Langhe Nebbiolo
ドライローズ、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、熟成によって消えかかったタンニンとともに長い余韻となっていくのの中に広がります。
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。