

# SPRING MENU

2026 February - May



## 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** アンチョビとオリーブ、  
ケッパーのトマトパスタ

Tomato Sauce Pasta with Anchovy, Olive, & Caper

### Oil Pasta

**B** 釜揚げしらすと  
アーティチョークのオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Boiled Whitebait & Artichoke



### Cream Pasta

**C** 海老とアスパラガスのクリームパスタ  
フレッシュマッシュルームをちりばめて

Cream Pasta with Shrimp, Asparagus & Fresh Mushroom



### Risotto

**D** 彩り野菜のリゾットと  
トリッパのフリット

Colorful Vegetables Risotto with Tripe Fritters



### Fish

**E** サワラの香草焼き  
“マリナーラ”

Marinara, Herb Flavored Grilled Spanish Mackerel



### Duck

**F** 鴨のロースト パルサミコンソ  
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



### Pork

**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



### Chicken

**H** 鶏肉のアルフォルノ  
ジンジャーとレモンのコンディメント

Chicken Alforno with Ginger and Lemon Condiment



### Lamb

**I** 仔羊もも肉のロースト  
ドライマトとオリーブのソース

Roast Lamb with Dried Tomatoes & Olive 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 Herb Tea

オリジナルブレンドハーブティー (2種) 各¥600(税込)

カモミールフルーツブレンド 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 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・ビュッテンビアー Hirschrois Algaier Büttener Beer ¥820(税込)  
コックと苺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 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/アブルッツォ)  
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)  
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。海沿いでブドウが造られているため、潮風や草原を感じる爽  
やかでイキイとした味わいです。  
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)  
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 Niccolò 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。