

SUMMER MENU

2026 June - August



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 仔羊と夏野菜のトマトパスタ
クミンの香り

Tomato Pasta with Lamb & Seasonable Vegetables, Cumin Flavor



Pork

G 豚肉のローストフレッシュ
パインとハーブのソース

Roast Pork with Fresh Pineapple & Herb Flavored Sauce



Oil Pasta

B イカとレモンのオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Squid & Lemon



Chicken

H 鶏もも肉のハーブスパイス焼き
塩レモン風味のカポナーダを添えて

Herb Spicy Grilled Chicken with Salt, Lemon Flavor Caponata



Cream Pasta

C 揚げズッキーニと
ペコリーノチーズのクリームパスタ

Cream Pasta with Fried Zucchini & Pecorino cheese



Cold Pasta

I 完熟トマトと桃の冷たいカッペリーニ
プロシュートとコンソメジュレ

Cold Capellini with Ripe Tomato & Peach, Prosciutto, & Consommé Jelly
(Special Menu +500yen)



Risotto

D ミネストローネのリゾット
バジル風味

Minestrone Risotto Basil Flavor



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



Fish

E スズキのポワレ
フレッシュトマトとシトラスのソース

Pan-Seared Sea Bass with Fresh Tomato & Citrus Sauce



Duck

F 鴨のローストバルサミソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce

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 (6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を入れて 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)

ルイボスブレンド Rooibos Blend
ルイボス/ローズヒップ/ハイビスカス/ローズレッド
Rooibos / Rose Hip / Hibiscus / Rose Red

オリジナルブレンド ハーブティー「Beauty」 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/レモンバーベナ/ジンジャー
Lemongrass / Lemon Verbena / Ginger

オリジナルブレンド 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 ヒルシュブロイアルガイア・ヒュッテンビアー Hirschbräu Alpbier Himmelsberg
コックと苺のバランスが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・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 Mansure Pinot Grigio
黄緑がかかったレモンイエロー。アブリコットやパイン、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、ふくよかなボディも併せて持ったワインです。
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)
Moncaro 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のワインです。
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 Nibaldo Langhe Nebbiolo
ドラゴス、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、熟成によって滑らかになったタンニンとともに長い余韻となった口の中に広がります。
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。