

GW SPECIAL

4.29(Thu.)~5.5(Wed.)



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



Pork

A ガリシア栗豚の
“ピッツァイオーラ”

Galician Pork Pizaola



Special Menu / プラス¥500

E 仔羊と春野菜のロースト
ラヴェンダーの香り

Lamb & Spring Vegetables Roast, Lavender Flavor
(Special Menu +500yen)

Lamb



Duck

B 鴨のローストバルサミコンソース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce

Kid's Menu

F 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、ミートソーススパゲッティ、ハンバーグ
Mild Beef Curry, Spaghetti with Meat Saucey, Hamburg Steak



Fish

C トロメカジキのコンフィエー
“プッタネスカ”
サルサヴェルデ

Swordfish Confin "Puttanesca" Salsa Verde



Oil Pasta

D 北海道産つば貝と
カラスミのオイルパスタ

Whelk & Bottarga Olive Oil Pasta

ハーブ園で育ったハーブやエディブルフラワーをふんだんに使い
色鮮やかな「Herb Garden」をイメージした一皿

2021.2.27 (Sat.) 営業スタイルリニューアル
新登場「前菜スタンド〜ガーデンからのおもてなし〜」

選りすぐりの前菜8種を3段の専用スタンドに盛り付けて
お席までお持ちいたします

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 ¥3,630 (税込)

お子様メニュー

小学生 ¥1,320 (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歳未満の方も入席いただけます

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/レモンバーム/ペパー/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 ラーデベルガー Radeberger Pilsner Draft Beer ¥820(税込)
円熟した最高級のプロミアムピルスナー ドイツビール

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 ピアッコ (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・ダブルツォ (イタリア/アブルッツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた変わらぬ色。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・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エキ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)
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果実の味わい心地よく、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・ネッビオーロ (イタリア/ピエモンテ)
Casa Vinicola Nicoletto 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、熟成によって滑らかになったタンニンとともに長い余韻となって口中に広がります。
葡萄品種:ネッビオーロ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。