

A - Course ¥1800

お一品お選びください Please select one

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

イカスミのトルテリーニ ● +300

squid ink tortellini

イカスミ卵白パスタ、リコッタ、オリーブ、烏賊、銀杏、ガーリックオイル、カラスミ、グラナパダーノ、パセリ

九条葱ときのこのリゾット *

kujo green onion and mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、白葱、きのこ出汁、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

帆立と白身魚のムース

scallop and white fish mousse

帆立、白身魚、生クリーム、パン粉、豆乳白ワインソース、サラダ、クルミドレッシング、とびっこ

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレ、ハム、ベーコン、サラミ、ラルド、百合根、きくらげ、マスタードスプラウト、柑橘ドレッシング

ラムスコッチエッグ

lamb scotch egg

仔羊ミンチ、半熟卵、ホウレン草、パン粉、ラズベリーソース、クミンオイル、カカオチップ、茴香の花

野菜だけのポトフ ヨ

vegetable pot-au-feu

野菜出汁、トマトウォーター、大根、白菜、蕪、クレソン、グリーンオイル、京の黄真珠、黒蜜マスタード

プチデザート Petit Dessert

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

● … 「琳派と印象派展」、連動メニュー * … vegetarian ヨ … vegan

B - Course ¥2600

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

ラタトゥイユタルト *

ratatouille tart

タルト、焼きキャベツ、ラタトゥイユ、半熟うずら卵、唐辛子、ペコロス

あん肝とブリオッシュ ●

ankimo and brioche

あん肝テリーヌのシェーブ、味噌ブリオッシュ、金柑ジャム、ヨーグルト、バターライピー

生ハムとオニオングラタンスープ

onion gratin soup with prosciutto

オニオンスープ、発酵パイ生地、クルトン、グリュイエール、ビーフ生ハム、ピンクペッパー

お一品お選びください Please select one

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

イカスミのトルテリーニ ● +300

squid ink tortellini

イカスミ卵白パスタ、リコッタ、オリーブ、烏賊、銀杏、ガーリックオイル、カラスミ、グラナパダーノ、パセリ

九条葱ときのこのリゾット *

kujo green onion and mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、白葱、きのこ出汁、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

帆立と白身魚のムース

scallop and white fish mousse

帆立、白身魚、生クリーム、パン粉、豆乳白ワインソース、サラダ、クルミドレッシング、とびっこ

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレ、ハム、ベーコン、サラミ、ラルド、百合根、きくらげ、マスタードスプラウト、柑橘ドレッシング

ラムスコッチエッグ

lamb scotch egg

仔羊ミンチ、半熟卵、ホウレン草、パン粉、ラズベリーソース、クミンオイル、カカオチップ、茴香の花

野菜だけのポトフ ヱ

vegetable pot-au-feu

野菜出汁、トマトウォーター、大根、白菜、蕪、クレソン、グリーンオイル、京の黄真珠、黒蜜マスタード

プチデザート Petit Dessert

※+300円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします

フルーツとソルベ ヱ
fruits & sorbet

抹茶シュークリーム ● +200
matcha cream puff

ナッツとラムレーズンアイスのクレープ
crêpe with nuts and rum raisin ice cream

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

C - Course ¥3800

前菜 Appetizer

ラトウイユタルト *

ratatouille tart

タルト、焼きキャベツ、ラトウイユ、半熟うずら卵、唐辛子、ペコロス

あん肝とブリオッシュ ◎

ankimo and brioche

あん肝テリーヌのシェーブ、味噌ブリオッシュ、金柑ジャム、ヨーグルト、パタフライピー

生ハムとオニオングラタンスープ

onion gratin soup with prosciutto

オニオンスープ、発酵パイ生地、クルトン、グリユイエール、ビーフ生ハム、ピンクペッパー

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ

sea urchin flat pasta

卵黄タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

イカスミのトルテリーニ ◎ +300

squid ink tortellini

イカスミ卵白パスタ、リコッタ、オリーブ、烏賊、銀杏、ガーリックオイル、カラスミ、グラナパダーノ、パセリ

九条葱ときのこのリゾット *

kujo green onion and mushroom risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、白葱、きのこ出汁、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

帆立と白身魚のムース

scallop and white fish mousse

帆立、白身魚、生クリーム、パン粉、豆乳白ワインソース、サラダ、クルミドレッシング、とびっこ

豚フィレ肉巻き

rolled pork fillet

豚フィレ、ハム、ベーコン、サラミ、ラルド、百合根、きくらげ、マスタードスプラウト、柑橘ドレッシング

ラムスコッチエッグ

lamb scotch egg

仔羊ミンチ、半熟卵、ホウレン草、パン粉、ラズベリーソース、クミンオイル、カカオチップ、茴香の花

野菜だけのポトフ ヨ

vegetable pot-au-feu

野菜出汁、トマトウォーター、大根、白菜、蕪、クレソン、グリーンオイル、京の黄真珠、黒蜜マスタード

デザート Dessert

フルーツとソルベ ヨ

fruits & sorbet

オレンジジュレ、みかん、柿ソルベ、柚子、ガストリック

抹茶シュークリーム ◎ +200

matcha cream puff

抹茶クッキーシュー、宇治抹茶クリーム、チョコレートアイス、生キャラメル、竹炭飴、グロゼイユピュール

ナッツとラムレーズンアイスのクレープ

crêpe with nuts and rum raisin ice cream

クレープ、ラムレーズンアイス、ナッツキャラメリゼ、ラムキャラメルソース、ホイップクリーム、芋チップ

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

Drink

Coffee

スペシャルティコーヒー specialty coffee	
・季節のブレンド seasonal blend coffee	600
・ドミニカ共和国アロヨボニート dominica republic チョコレート、ベリーの風味	600
アイスコーヒー iced coffee	600
エスプレッソ espresso	600
アメリカーノ americano	600

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	650
ダブルエスプレッソラテ (hot) double espresso latte	700
宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte	700

Soft Drink

エルダーフラワースパークリング orgnic elder flower sparkling マスカットのような優しくフルーティーな風味です	650
ジンジャーエール ginger ale 生の生姜と香辛料を煮出してつくられた風味豊かで濃厚な味わいです	650
ふじりんごジュース fuji apple juice 100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	650
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 「清美オレンジ」の果肉を贅沢に絞り、すっきりとした味わいに仕上げました	650

Tea

ダージリン organic darjeeling	600
ダージリン地方の伝統あるシーヨック農園で手摘みされた有機茶葉です	
アッサムゴールド assam gold	600
深いコクとどっしりとした味わいの中に甘さとまるやかさがあります	
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey	600
手摘みされた茶葉にイタリア産ベルガモットオイルで香りづけしました	
ラズベリーネクター organic raspberry nectar	600
ルイボ스티ーをベースに甘く爽やかなラズベリーが香ります	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	600
1000年以上も前から行われている伝統的な製法で作られました	
鉄観音茶 tieguanyin tea	600
さわやかな黄金色が特徴の烏龍茶。栗のような自然な甘みのあるすっきりとした味わいです	

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert	600
自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモングラス主体のブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	600
カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます	
ジャポニスムフロラル japonisme floral	600
茎ほうじの甘さと香ばしさにローズの香りが漂う、ほっとする味わいのブレンドです	
ルビーの果実 fruit rouge	600
ハイビスカス、ローズヒップや苺などをブレンド。アントシアニンやビタミンを含み、お肌の疲れを癒します	

Water

ペリエ (sparkling 330cc/720cc) perrier	600 / 1000
ナティーア (still 750cc) natia	800

Alcohol

Wine

Sparkling glass / bottle

フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 900 / 4600
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir

フレッシュフルーツとライムの味わいに加えて少しトーストしたような風味です

Rose Sparkling

フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 900 / 4600
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir

花やフルーツのアロマにいまいきとした果実味。魚介を使った料理と相性抜群です

White

ドイツ 2018 / リースリング 850 / 4200
germany 2018 / riesling

新鮮でクリーミーな果実味が感じられる爽やかなドライリースリングです

ニュージーランド 2019 / シャルドネ 1000 / 4800
new zealand 2019 / chardonnay

フルーツの果実感と、澄んだ綺麗な酸味のバランスが心地良いです

Rose

モルドバ共和国 2018 / メルロ 700 / 4000
republic of moldova 2018 / merlot

ラズベリー、イチゴ、チェリーのフレッシュでフルーティーな味わいです

Red

アルゼンチン 2017 / カベルネ・ソーヴィニオン 850 / 4200
argentina 2017 / cabernet sauvignon

タンニンは滑らかで酸も心地良く、バランスのとれた品のある味わいです

ニュージーランド 2017 / ピノ・ノワール 1000 / 4800
new zealand 2017 / pinot noir

リッチな果実味とスパイス類の香りが特徴的なピノ・ノワールです

Craft Beer

バイエール/ピルスナー 1000
bay ale

ブラウンエール/イングリッシュI.P.A 1000
brown ale

ポーター/黒ビール 1000
porter