

A5rank Japanese black wagyu beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

HEARTH 贅沢プラン

Menu

ENTREE FROIDE 1

豊洲直送! 本日鮮魚のカルパッチョ - サラダ仕立て -

ENTREE FROIDE 2

豚ひき肉と鶏レバーの自家製パテドカンパーニュ と
スペイン産【極上生ハム】の盛り合わせ

豚ひき肉と鶏レバーの自家製パテドカンパーニュ
スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ
スペイン産 24 ヶ月熟成 イベリコ豚の最高峰ベジョータ
ワインにピッタリ! レーズンのキャロットラペ
レッドキャベツのピクルス

ENTREE CHAUD 1

鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -

ENTREE CHAUD 2

ぶりぶり海老とブロッコリーのアヒージョ - シェリー酒風味 -

MAIN

【国産黒毛和牛 A5ランク】のグリル

- 大分県産甘口醤油とわさび・グランドのお塩を添えて -

※お肉の部位はその日のシェフのオススメをご用意しております

PASTA

トリュフ香る! たっぷりマッシュルームとキノコのクリームパスタ

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

飲み放題《3h》付き 8,000yen(税込) / お料理のみ 6,200yen(税込)

Menu

Chef's Premium Plan

APERITIF

ソムリエおすすめ乾杯スパークリングワイン

シェフのプレミアムプラン

ENTREE FROIDE 1

豊洲直送!本日鮮魚とアボカドのマリネ - サラダ仕立て -

ENTREE FROIDE 2

季節野菜のマリネと
スペイン産 18 ヶ月熟成の擦りたてハモンセラーノ・ペコリーノロマーノ

SOUP

本日のポタージュ

例) マッシュルームのポタージュ - カブチーノ仕立て -

MAIN 1

帆立と海老のムース そば粉のガレット包み揚げ仕立て
- オマールビスクのソースとビストー -

MAIN 2

国産黒毛和牛 A5ランクうちもののビステッカ
- 大分県産の甘口醤油とバター・にんにくのソース -
※お肉の部位はその日のシェフのオススメをご用意しております

PASTA

選べるパスタ

* 2~3名様で1種類、
* 4名様で2種類お選びください

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ■ 自家製ラムラガーとトロ茄子のポロネーゼ
- リングイネ - | ■ カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ |
| ■ ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ | ■ トリュフ香る♪たっぷりマッシュルームときのこのクリームパスタ |

DESSERT

選べるデザート

* ご人数様分お選びください

- | | |
|--|--|
| ■ 濃厚ショコラ - ミックスベリーのソース -
と 季節フルーツ & バニラアイス - キャラメルソースかけ - | ■ バスクチーズケーキ - マルドンの塩と生クリーム添え -
と 季節フルーツ & バニラアイス - キャラメルソースかけ - |
|--|--|

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

7,700yen(税込)

Hearth Plan

ハーススタンダードプラン

Menu

ENTREE FROIDE

豊洲直送!本日鮮魚のカルパッチョ
- 赤ワインビネガーソース -

SALAD

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノのサラダ
- 香味野菜とりんごの自家製ドレッシング -

GALETTE

北海道多度志産そば粉 100% のガレット
自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

ENTREE CHAUD

自家製サルシッチャとカボチャニョッキゴルゴンゾーラソース

MAIN

大麦仕上げの三元豚肩ロースのグリル

PASTA

ヤリイカと魚醤のレモンパスタ
- アンチョビバターパン粉かけ -

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

飲み放題《2.5h》付き 7,500yen(税込)

Lunch Only ^{A5rank} Japanese black wagyu beef Course

Menu

ランチタイム限定
国産黒毛和牛 A5 ランクコース

APERITIF

ソムリエおすすめ乾杯スパークリングワイン

* ソフトドリンクにも変更可能

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ
自家製サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
フランス伝統の田舎風お肉のパテ - パテドカンパーニュ -
酸味を効かせたレッドキャベツのピクルス
甘みを活かしたキャロットラペ

SOUP

シェフ特製♪ 本日のスープのカプチーノ仕立て

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

* 2 名様で以下から 1 種お選びください *+¥600で 1 枚追加可能

- ・ ガレットの王道! コンプレット
- ・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
- ・ 自家製サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MEAT

国産黒毛和牛 A5 ランク のグリル

DESSERT

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

5,000yen(税込)

Lunch Only Hearth Course

Menu

ランチタイム限定 ハースコース

APERITIF

ソムリエおすすめ乾杯スパークリングワイン

* ソフトドリンクにも変更可能

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ
自家製サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
フランス伝統の田舎風お肉のパテ - パテドカンパーニュ -
酸味を効かせたレッドキャベツのピクルス
甘みを活かしたキャロットラペ

SOUP

シェフ特製♪ 本日のスープのカブチーノ仕立て

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

* 2 名様で以下から 1 種お選びください *+¥600で 1 枚追加可能

- ・ ガレットの王道! コンプレット
- ・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
- ・ 自家製サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MEAT

大麦仕立ての三元豚ロースト

DESSERT

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

4,500yen(税込)

Weekday
Lunch Only

A5rank
Japanese black wagyu beef Course

Menu

平日ランチタイム限定 特別価格
国産黒毛和牛 A5 ランクコース

APERITIF

ソムリエおすすめ乾杯スパークリングワイン

* ソフトドリンクにも変更可能

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ
自家製サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
フランス伝統の田舎風お肉のパテ - パテドカンパーニュ -
酸味を効かせたレッドキャベツのピクルス
甘みを活かしたキャロットラペ

SOUP

シェフ特製♪ 本日のスープのカブチーノ仕立て

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

* 2 名様で以下から 1 種お選びください *+¥600で 1 枚追加可能

- ・ ガレットの王道! コンプレット
- ・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
- ・ 自家製サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MEAT

国産黒毛和牛 A5 ランク のグリル

DESSERT

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

4,000yen(税込)

Weekday Lunch Only Menu

Hearth Course

平日ランチタイム限定 特別価格
ハースコース

APERITIF

ソムリエおすすめ乾杯スパークリングワイン

* ソフトドリンクにも変更可能

ENTREE FROIDE

前菜盛り合わせ

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ
自家製サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
フランス伝統の田舎風お肉のパテ - パテドカンパーニュ -
酸味を効かせたレッドキャベツのピクルス
甘みを活かしたキャロットラペ

SOUP

シェフ特製♪ 本日のスープのカブチーノ仕立て

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

* 2 名様で以下から 1 種お選びください *+¥600で 1 枚追加可能

- ・ ガレットの王道! コンプレット
- ・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
- ・ 自家製サーモンマリネとルッコラのレモンガレット

MEAT

大麦仕立ての三元豚ロースト

DESSERT

バスク風チーズケーキ - マルドンの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,500yen(税込)