

A5rank Japanese black wagyu beef Course

A5ランク 国産黒毛和牛コース

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!レーズンのキャラットラペ

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・ゲ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

海老とズワイガニのラグー 濃厚ビスククリームパスタ

DESSERT

シェフの気まぐれミニデザート

飲み放題《2.5h》付き 9,000yen(税込) / お料理のみ7,000yen(税込)

Hearth Course

HEARTH コース

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!レーズンのキャラットラペ

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

彩り野菜のアンチョビソテー

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・ゲ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

トリュフ薫る t 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《2.5h》付き 8,000yen(税込) / お料理のみ6,000yen(税込)

Standard Course

スタンダードコース

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シャンピニオンクリームのガレット

ENTREE CHAUD

自家製サルシッチャとカボチャニヨ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

- 季節野菜のグリル -

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《2h》付き 7,500yen(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ピスト -

MAIN 2

国産黒毛和牛 A5ランクうちもものビステッカ

- 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

■自家製ラムラグーとトロ茄子のボロネーゼ
- 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دون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)

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 カルバッチョ仕立て
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دونの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

5,000yen(税込)

H HEARTH

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 カルバッチョ仕立て
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

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دونの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

4,500yen(税込)

H HEARTH

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 カルバッチョ仕立て
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دونの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

4,000yen(税込)

H HEARTH

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 カルバッチョ仕立て
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

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دونの塩を添えて -

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,500yen(税込)

H HEARTH