

ディナーメニュー

Dinner menu (17:30 ~ L.O 22:00)

季節のデリ盛り合わせ

Assorted Seasonal Deli 3種 800 6種 1400



ヴィーガン対応可 Vegan Option Available



シャルキュトリー 3種
(ex. 生ハム、パテドカンパーニュ等)
Assorted Charcuterie

1650

ヒラメと春野菜のトリュフマリネ
Marinade Flounder, Spring Vegetable
and Truffle 1650

柑橘とモッツアレラのカプレーゼ
Citrus and Mozzarella Cheese and
Dill "Caprese" 1600



根も葉も花もサラダ
Root, Leaf, and Flower Salad 1300



季節野菜のフリット
Seasonal Vegetable Frit 1300

タルトシャルキュトリー
Smoked Duck Tart 1400

ペンネゴルゴンゾーラ
Penne Gorgonzola 1300

本日の前菜
Today's Appetizer ASK



グリーンオリーブとピクルス
Green Olive and Pickles 850



ミックスナッツとドライフルーツ
Mixed Nuts and Dry Fruits 850

優しいチーズ3種の盛り合わせ
Assorted Cheese 1650



フライドポテト
French Fries 650



生海苔のゼッポリーニ
Deep Fried Dumpling 650

ワカサギのハーブフリット
Japanese Smelt Herb Frit 850

ハーブを効かせた自家製 サルシッチャ
Homemade Salsiccia 1本 950
2本 1650

上記価格に消費税を頂戴いたします。
all prices above are subject to tax.

Main Dish

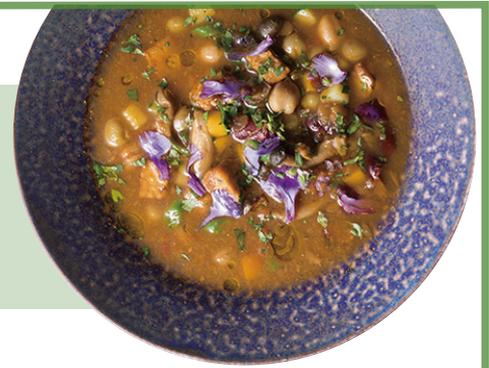
Vegan menu

マメなシェフの豆煮込み あゆみさんのテンペ入り

Stewed Beans

(Mix Beans, Shiitake Mushroom, Tomato, Onion, Carrot, Celery, Thyme, Basil)

1650



Vegan menu

アボカドとハーブのライスボウル ※国産米使用

Avocado and Herb Rice Bowl

(Avocado, Grapefruit, Mint, Lemon, Dill, Brown Rice)

1650



土鍋でリゾット

Hot Pot Risotto

(Mushroom, Maitake Mushroom Frit, Rice)

1650

※国産米使用

Vegan menu

ヴィーガン対応可 Vegan Option Available

海の幸とハーブのアクアパッツァ

Acquq Pazza

(Shellfish, Sea Bream, Tomato, Olive, Japanese Parsley)

2600

国産牛リブローズ グリルステーキ

Grilled Japanese Beef Steak

(Butterbur sprout and Miso Sause, Seasonal Vegetable)

2900

牛すじの赤ワイン煮込み

ブレッドハーモニーさんのブリオッシュ添え

Beef Tendon Stewed in Red wine Bread Harmony's Brioche

(Red Wine, Veal Stock, Hatcho Miso, Burdock, Lotus, Root, Carrot)

2600



※本日のローストミート

Today's Roasted Meat

数量限定 Limited Menu

2300

Vegan menu

本日のヒソップスープ

800

Today's Hyssop Soup

(1/2 500)

Vegan menu

自家製フォカッチャ

Homemade Focaccia, Oregano

200

