Dinner Menu

豆腐とカマンベールチーズの
ヨーグルト味噌漬け　400yen
ヨーグルトとお味噌でじっくり漬け込みました

茄子のバルサミコ　400yen

砂肝のコンフィー　400yen
低温のオイルで美味しさを閉じ込めました

フライドポテト　400yen

カプレーゼ　600yen

ガスパチョ　600yen
黄トマトの冷製スープ

農園サラダ　700yen
《ドレッシングについて》
ドレッシングは農園キッチン設備内にて手作りしております。
生たまごを使用しているため、たまごアレルギーの方はお申し出ください。

サーモンマリネ　800yen

たことキュウリのサラダ　800yen

洋風おでん　900yen
大根、たまご、ポークをじっくり煮込みました

スペアリブ　950yen
加藤さんちの食卓をそのままお届け

アヒージョ　950yen

こぼれチーズ　1,000yen
北イタリアのラスパドゥーラ

和牛ローストビーフ　1,500yen

※上記に消費税を加算させていただきます。

今日のおつまみ/3品盛り
シェフからのおもてなし

900yen

Pasta

ペペロンチーノ ニンニクと唐辛子でワインにも合います	1,000yen
カルボナーラ 北イタリアのラスパドゥーラをたっぷりのせて	1,300yen
渡り蟹のトマトクリームパスタ 渡り蟹をまるごと使用したリッチなパスタ	1,600yen

Fish or meet

本日のお魚	1,800yen
本日のお肉	2,500yen

Set

サラダ　ライスorパン	350yen

コース

※3営業日前までにご予約ください

前菜
スープ
パスタ
フィッシュorミート
パン
デザート
コーヒーor紅茶(Hot/Ice)

4,500yen

テイクアウトOK

ケーキ(単品各種)　500yen
箱代(小）30yen
（大）90yen

※上記に消費税を加算させていただきます。