

コース料理  
COURSE

ドリンク別



**4500** YEN

白レバーのパテ

本日の冷菜

季節野菜のスープ

菜園バーニャカウダ

六白黒豚のスペアリブグリル BBQソース

土鍋のチキンライス

ガトーショコラ

**5500** YEN

白レバーのパテ

本日の冷菜

季節野菜のスープ

季節の魚のポワレ

菜園バーニャカウダ

岩手県 白金豚の肩ロースグリル

本日のパスタ

ティラミス

**7500** YEN

白レバーのパテ

本日の冷菜

季節野菜のスープ

本日のリゾット

季節の魚のポワレ

本日のパスタ

佐賀県 和牛のグリル

本日のデザート



FOOD

食事

APPETIZER

VEGETABLE

CHARCOAL GRILL

RICE

PASTA

DESSERT

COURSE



ENJOY

O P E N

RED CHILI PEPPER  
トウガラシ

ITALIAN PARSLEY  
イタリアンパセリ

MULUKHIYA  
モロヘイヤ

ROSEMARY  
ローズマリー

GROUNDNUT  
ラッカセイ

PAPRIKA  
パプリカ

BUSH BASIL  
ブッシュバジル

LEMON BASIL  
レモンバジル

AROID  
サトイモ

CHIVES  
シブレット

ROOF

屋上で野菜を育てています。



※表示の価格は全て税込です

※2名様から食材により、内容を変更する場合がございます

前菜 & 野菜  
APPETIZER &  
VEGETABLE



ASSORTED SEASONAL VEGETABLES  
季節野菜の菜園パーフェクトベジタブル  
バーニャカウダソース  
鎌倉、三浦、愛媛、丹波から取り寄せた  
新鮮野菜を使用しております 1500

MARINATED OLIVES  
オリーブのマリネ 750

RATATOUILLE  
鎌倉野菜のラタトゥイユ 600

VEGETABLES SALAD  
大地の恵み農園サラダ 1200

COBB SALAD W/ POACHED EGG  
COBBサラダ 半熟玉子を乗せて 1400

MARINATED OCTOPUS & BROCCOLIS  
タコと茨城県ブロッコリーのマリネ 980

MARINATED GRILLED EGGPLANTS & SARDINES  
栃木県産 焼きナスとイワシのマリネ 1200

IBERIKO PORK SALAMI & PARMA PROSCIUTTO  
イベリコ豚サラミ & パルマ産生ハム 1600

AJILLO W/ SHIMEJI MUSHROOMS & SHRIMPS  
丹波しめじとエビのアヒージョ 980

BAGUETTES  
バゲット 300



PATE DE CAMPAGNE W/ VEGETABLES & SMOKED DUCK  
鴨スモークといろいろ野菜の  
パテ・ド・カンパーニュ 750

MASHED POTATOES  
なめらかマッシュポテト 500

HOMEMADE PICKLES  
鎌倉野菜のピクルス 600

"MIOU" CHICKEN LINER PATE  
山梨県 美桜鶏レバーのパテ 650

MOZZARELLA BURRATA CHEESE &  
FRUIT TOMATO CAPRESE  
イタリア産ブルータチーズと  
フルーツマトのカプレーゼ 1600

HERBAL FRENCH FRIES  
ハーブが香るフライドポテト 700

GRATN W/ TAROS & GORGONZOLA  
鎌倉里芋と  
ゴルゴンゾーラチーズのグラタン 1000

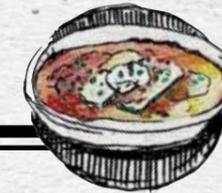
MOZZARELLA CHEESE LASAGNA W/  
EGGPLANTS & ZUCCHINIS  
飛騨高山 千両ナスとズッキーニ  
モッツァレラチーズのラザニア 1200

ASSORTED CHEESE (5 KINDS)  
チーズの盛り合わせ (5種) 1800

TODAY'S VEGETABLE SOUP  
本日の野菜のスープ ASK  
※スタッフにお尋ね下さい。



炭火焼  
CHARCOAL  
GRILL



"HAKKINTON" PORK SAUSAGES  
岩手県 白金豚のソーセージグリル 1500

SPARERIBS "ROPAKKU" BLACK PORK W/ BBQ SAUCE  
鹿児島県 六白黒豚のスペアリブ  
BBQソース 1800

GRILLED "HAKKINN" PORK SHOULDER LOIN  
岩手県 白金豚の肩ロースグリル  
西京味噌漬け 2400

"TANBA" WAGYU TENDERLOIN GRILL  
京都丹波和牛 ヒレグリル 3800

こだわりの  
京都 丹波牛



京都丹波高原の大自然で育つ丹波牛

丹波牛は、田舎ならではの空気の透明度、無臭無味の  
艶めいた水に囲まれた自然たっぷりの環境で上質な牛  
肉を育みます。衛生面・安全な飼料・その日の牛の体  
調に合わせて飼料調整を行うなど、細やかな配慮と努  
力によりつくられた安心・安全の牛肉です。



ライス & パスタ  
RICE &  
PASTA



CHICKEN RICE  
土鍋のチキンライス  
オーダーを頂いてから炊き上げますので、  
20分ほどお時間を頂きます。 1500

TODAY'S PASTA  
本日のパスタ  
手打ちの自家製、生パスタ♪  
黒板をご覧ください。 ASK

デザート  
DESSERT



HOMEMADE PUDDING  
自家製口どけプリン 600

TODAY'S TIRAMISU  
本日のティラミス 600

TODAY'S TARTE  
本日のタルト 650



TODAY'S ICE CREAM  
本日のアイスクリーム 400

FONDANT CHOCOLATE W/ VANILLA ICE CREAM  
ベルギーチョコの焼きたてフォンダンショコラ  
バニラアイス添え 650

※他のデザートメニューもございますのでスタッフにお声  
掛け下さい。

