

DINNER

APPETIZER

ライスポットで低温調理した サーモンのミ・キュイ ヨーグルトとライムのソース ●RICEPOT	2,000 (2,200)
ライスポットで低温調理したローストビーフ 和風だしソース ●RICEPOT/FRYING PAN ○小麦	2,600 (2,860)
ブラータチーズと無水調理したいちじく ●OVEN POT ○乳	2,600 (2,860)
無水ベイクした野菜のマリネ ●OVEN POT	1,300 (1,430)
 無水調理した国産牛のトリッパ ●OVEN POT	1,700 (1,870)
 無水調理したポテトフライ ●OVEN POT ○卵	1,000 (1,100)

SOUP

 無水調理したきのこのポタージュ 545
●OVEN POT ○乳 (600)

MAIN

自家製にんにく麴に漬けたんだ グリルチキン	2,200 (2,420)
●OVEN POT /薪火	
和牛イチボの薪火ステーキ シャリアピンソース	3,864 (4,250)
●RICEPOT//FRYING PAN/薪火 ○小麦、乳	
 黒毛和牛のサーロインステーキ	5,545 (7,200)
●OVEN POT /薪火 ○小麦、乳	
ライスポットで低温調理した 骨付き豚ロースの薪火グリル バーミキュラ フライパンで焼いた キタアカリとにんにくのピュレ	2,900 (3,190)
●RICEPOT//薪火 ○小麦、乳	

EVENT MAIN

1ポンドステーキ	6,182
●OVEN POT /薪火 ○小麦、乳	(6,800)
1ポンド肉盛り合わせ	6,545
●RICEPOT//薪火 ○小麦、卵、乳	(7,200)
ソーセージ盛り合わせ	2,273
●OVEN POT /薪火 ○小麦、卵、乳	(2,500)

RICE

	パーミキュラで柔らかく煮込んだ 自家製塩豚と 九条ネギの炊き込みご飯(2~3人前) ●RICEPOT ○小麦	2,200 (2,420)
	ライスポットで炊いた旬の栗と さつまいもの炊き込みご飯 ●RICEPOT	2,200 (2,420)
	ライスポットで炊いた秋鮭ときのこの 炊き込みご飯 いくら添え ●RICEPOT ○小麦	2,545 (2,800)
	ライスポットの炊きたてご飯(2~3人前) ●RICEPOT	1,200 (1,320)

OPTION

ライスボットの炊きたてご飯は以下を追加できます。

自家製醤油麴とこだわり卵 薪火オイル 255
●薪火 ○小麦、卵 (280)

PASTA

無水調理したミートソースのパスタ	2,000
●OVENPOT//FRYING PAN ○小麦、卵、乳	(2,200)

SET BREAD

ポットメイドベーカリーの
くるみパン・フォカッチャ
400
(440)
○くるみ、小麦、乳

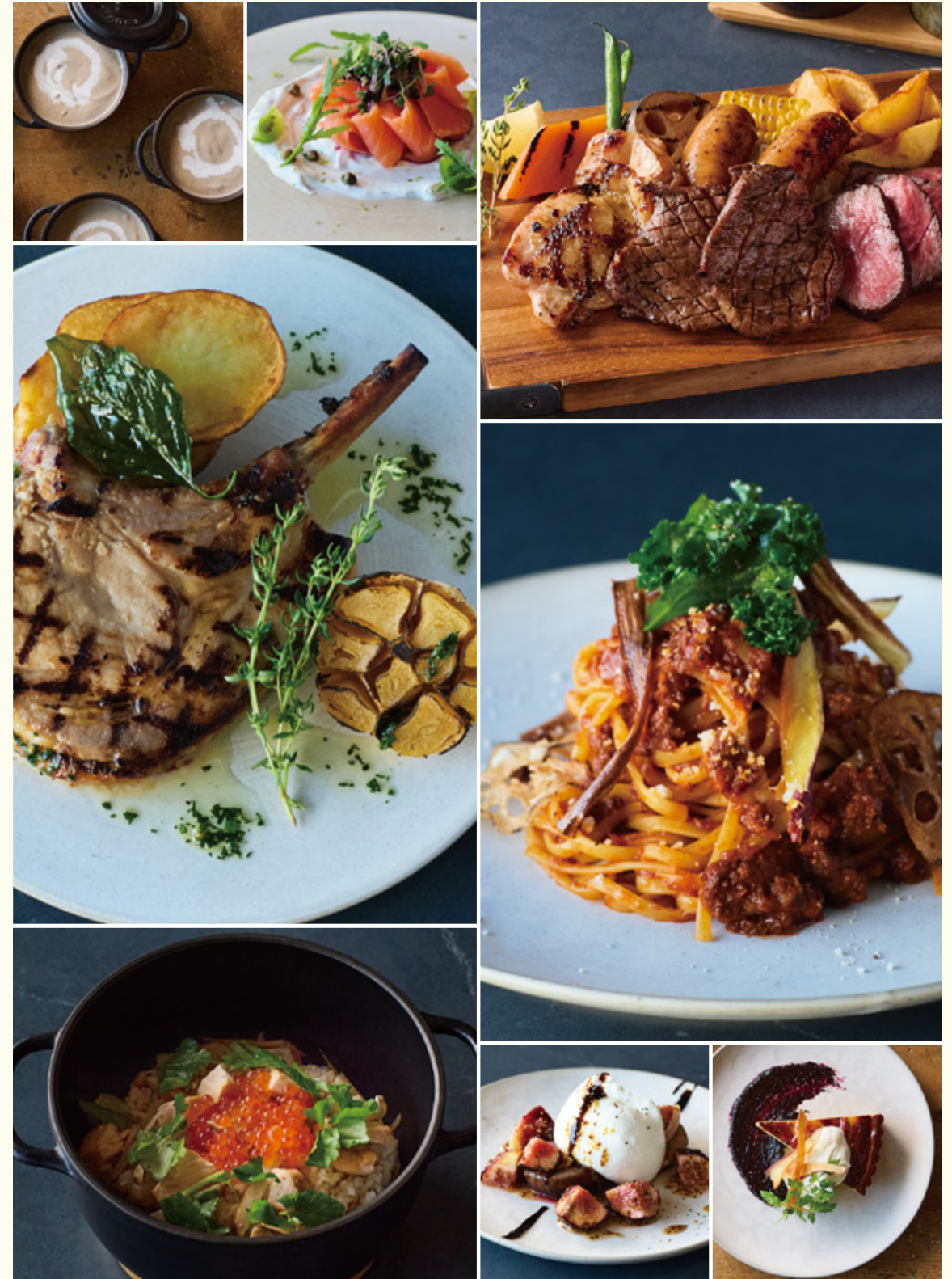
DESSERT

パーミキュラで焼き上げた自家製プリン	600
●OVEN POT ○卵、乳	(660)
さつまいものタルト	700
無水調理したカシスと黒胡麻のソース	(770)
●OVEN POT ○小麦、卵、乳	
カレドショコラ	700
酸味の効いた梅のコンフィチュール添え	(770)
●OVEN POT ○小麦、卵、乳	

SET DESSERT

デザートには以下を追加できます。

バニラアイス (220)



 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

●は調理しているバーミキュラ製品です。

○は商品に使用しているアレルゲン8品目を表示しております。その他の品目はスタッフにお尋ねください。

当店のお米は、すべて国産米を使用しています。