



オーブンポットで調理した 牛頬肉の赤ワイン煮込み御膳

牛頬肉の赤ワイン煮、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

オーブンポットを使用し、赤ワインでホロホロになるまで煮込んだ牛頬肉のシチュー仕立て。ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、「究極の卵かけごはん」が味わえる、ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・イイダコのトマト煮込み
- ・低温調理した自家製ロースハム チミチュリソース
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麹とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵、乳



OVEN POT

3,000
(3,300)



バーミキュラフライパンで焼き上げたお魚御膳

サワラのソテー、無水調理したキャロットソース オレンジ風味、ライスポットの炊き立てご飯 お味噌汁、小鉢4品

バーミキュラフライパンで焼き上げた魚は、皮目はパリッと、身はふっくら。ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、「究極の卵かけごはん」が味わえる、ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・イイダコのトマト煮込み
- ・低温調理した自家製ロースハム チミチュリソース
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麹とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵、乳



FRYING PAN

3,000
(3,300)



無水調理したハヤシライスとサラダのセット

無水調理したハヤシライス、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

キャラメリゼした黒糖と赤ワインの深みが絶品。
和牛イチボと無水ベイクした野菜がのったぜいたくな逸品。

○小麦、乳



OVEN POT

2,600
(2,860)



無水調理したカレーとサラダのセット

無水調理したカレー、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

無水調理した野菜の甘みとスパイスの香りが食欲をそそります。
さらに無水ベイクした野菜をトッピング。

○小麦、乳



OVEN POT

2,000
(2,200)

SET DRINKS

お好きなドリンクをお選びください

400
(440)

COFFEE

コーヒー (Hot / Iced)

TEA

アールグレイ (Hot / Iced)

ウーロン茶 (Iced)

国産 ゆず緑茶 (Hot)

さくら和紅茶 (Hot)

カモミール (Hot)

日向夏の和紅茶 (Iced)

マンゴージャスミンティー (Iced)

SOFT DRINKS

果肉入り100%オレンジジュース

こだわりのグレープジュース

グレープフルーツジュース

SOUP

☞ 無水調理した玉ねぎと
グリンピースの冷製ポタージュ
●OVEN POT ○乳

600
(660)

DESSERT

無水調理した人参のキャロットケーキ
キャラメルソース
●OVEN POT ○くるみ、小麦、卵、乳

800
(880)

レモンのフィナンシェと大葉のグラニテ
●MINI SKILLET/RICEPOT ○小麦、卵、乳

800
(880)

☞ イタリアンプリン
季節のフルーツ添え
●OVEN POT ○卵、乳

800
(880)