

# ディナーメニュー



# DINNER MENU



ごちそうを食べよう!

## お得なディナーコース

¥2,000 ¥2,500 **¥2,000**

**ご紹介**  
(税、チャージ料込み)

1. 本日の前菜
2. 季節野菜のサラダ
3. メインの肉 or 魚料理
4. パンの盛り合わせ or ライス
5. スープ or デザート

メインの料理は  
このページの料理からお好きなものを1  
つお選びください。

スープは

・マッシュルーム  
・トマト&ロブスター (単品各 ¥350)

・スイートコーン  
・オニオン から1つお選びください

デザートは  
メニューブック後のデザートページからお  
好きなものを1つお選びください。

プラス¥300 でスープとデザートの方  
を選ぶことができます。

プラス¥200 で食後のコーヒー又は  
紅茶を追加できます。

二人でディナーコースのクーポンご利用  
の方は、2,000 円のコースをお選びくださ  
い。差額のお支払いで、2,500、3,000  
円のコースもお選びいただけます。パスタ  
ディナーコースのご利用も可能です。

17:00~21:00  
20:30 **ラストオーダー**  
肉料理 & 魚料理  
21:00~24:00 は **パーティタイム**  
ヒーフステーキ

アメリカンビーフを豪快に180g「柔らかい!」と好評です。親しみや  
すい醤油ベースの味付けで、洋食屋のご馳走メニューです。  
コース ¥2,500 単品 ¥1,100 (おつまみ用にカットできます)

## 豚ロース肉の赤ワイン煮込み

濃厚な豚ロース肉の煮込みは、ほろほろと柔らかく仕上がっています。赤  
ワインにもぴったりな一品。コース ¥2,000 単品 ¥720  
(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## 塩熟成ポークステーキ

ボリュームたっぷり! 180g「柔らかい!」と好評です。親しみや  
すい醤油ベースの味付けで、洋食屋のご馳走メニューです。  
コース ¥2,000 単品 ¥720 (おつまみ用にカットできます)

## 煮込みハンバーグ

煮込み用にふんわり柔らかく焼いたハンバーグをたっぷりのデミ  
グラスソースで熱々に! コース ¥2,000 単品 ¥850

## 合鴨のコンフィ

表面は香ばしく、中はしっとりと味わい深く、ほろほろと柔らか。  
コース ¥3,000 単品 ¥1,800 (おつまみ用にカットできます)

パン 3 種盛り合わせ ¥320

## 本日のお魚料理

魚屋をながめて、旬の魚、日本海の魚を美味しく調理します  
別紙をご覧ください。仕入れの都合で数に限りがあります。

## エビとアボガドのグラタン

濃厚なエビのクリームソースにチーズをたっぷりとのせて熱々に  
焼きます。コース ¥2,000 単品 ¥720  
(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## 牡蠣とキノコの

## ブルギニオンバターオーブン焼き

ガーリックバターは別名ブルギニオンバターと呼ばれています。  
白ワイン、パンとの相性抜群です。コース ¥2,000 単品 ¥720  
(おつまみには+100 円でパケットスライス付きに出来ます)

## チキンのマスタードハーブ焼き

鶏もも肉に粒マスタード・にんにく・ローズマリーをすり込んで皮  
をパリッ! と焼き上げます。コース ¥2,000 単品 ¥680  
(おつまみ用にカットできます)

## 自家製フランクフルトと

## レンズ豆の煮込み

自慢の自家製のフランクフルトを店で丁寧煮た鶏のスープで  
煮込みます。コース ¥2,000 単品 ¥720

# Pizza pasta

今日はパスタで晩ごはん  
お得なパスタコースセット

¥2,000 (税、チャージ料込み)

(コース料金の指定のあるメニューはそちらの料金になります)

1. 本日の前菜
2. 季節野菜のサラダ
3. パスタ or ピザ or カレー
4. スープ or デザート



料理の選び方はディナーコースのページをご参照ください。

## パスタ

長野県産の小麦粉とデュムラセモリナ粉で打った生パスタを使用しています

ナスと自家製ソーセージ・モッツアレラチーズの

トマトソース生パスタ(タリオリーニ)

¥1,000

イワシとキャベツ・ドライトマトのアーリオ・オーリオ

生パスタ(タリオリーニ)

¥1,000

つぶ貝と水菜のアーリオ・オーリオ

生パスタ(タリオリーニ)

¥1,300 (コースは¥2,300)

ウニのクリームソース生パスタ(フィットチーニ)

¥1,300 (コースは¥2,300)

エビとブロッコリーのトマトクリームソース

生パスタ(フィットチーニ)

¥1,000

スモークサーモンとホーレン草のクリームソース

生パスタ(フィットチーニ)

¥1,000

## ピザ

店で毎日こねるピザ生地は配合を工夫し低温発酵で石釜焼きのピザを再現しました

ニュージーランド産・牛乳のモッツアレラチーズのピザ

¥1,000

水牛のモッツアレラチーズのピザマルゲリータ

¥1,800 (コースは¥2,800)

ナスとニンニクのトマトソースのピザマリナーラ

チーズを使わないピザです ¥1,000

あめ色玉ネギとイワシのピザ

¥1,100

オレンジのピザ

¥1,300 (コースは¥2,300)

自家製ソーセージと玉子のピザビスマルク

¥1,200

## カレー

はじめました ちょっと本格カレーです・・・

チキンバターカレー

¥800 (コースは¥1,800)

チーズ焼きキーマカレー

¥800 (コースは¥1,800)

調理時間は最短で **40分**です。混雑時は **60分以上**お待たせします。ご了承の上ご注文ください。ご注文は **2人前**から6人前でお願いします。



## パエリア

海と山からのミックスパエリア 1人前 ¥800

鶏肉とキノコのパエリア 1人前 ¥700

エビのパエリア 1人前 ¥700

スープにこだわってさらに美味しくなりました

鶏ガラと、エビの頭でスープをとるところから始めます。米は長野県産のコシヒカリ。スープが強いので、あえてサフランはあまりきかせていません。



ビールを飲むなら

まずはこれを食べてみて！

店でこねて腸詰しています

**自家製ソーセージ**

**&フランクフルト**

ソーセージ&フランク盛り合わせ

3種 ¥460 6種 ¥900 9種 ¥1,350

フランクフルト3種盛り合わせ ¥700

チョリツソ3本盛り ¥350

発色剤、保存料など添加物は一切使用していません。

**小皿料理**

**シャンピニオン** ¥450

袋茸というキノコを特性のだしで炊き上げます。常連さん人気No1のつまみです。熱々を！



**いかの一夜干の**

**アンチョビソテー** ¥550

**レンコンのアンチョビソテー** ¥450

**真鯛のカルパチョ** ¥600

**ヤングコーンのチーズ焼き** ¥450

**タコの唐揚** ¥450

**ゆでブロッコリー&タプナード**

¥400

**自家製ピクルス** ¥480

**自家製チーズ豆腐&クラッカー** ¥450

**くるみゴルゴンゾーラ&ハニー** ¥500

**しっかりおつまみ**

**タンドリーチキン** ¥650

オリジナルで配合した本格スパイスをたっぷり使って作りました。辛すぎません。

**スパイシーフライドチキン** 2P ¥500 追加 1P ¥250

KOCより美味しいんじゃないかな？ソーセージ作りで使う香辛料をブレンド。

**フライドポテト** (パルメジャーノとローズマリーの香り) ¥550

ジャガイモを蒸すところから、コツがある。ただのフライドポテトじゃありませんよ！

**アランティーニ** 4個 ¥480 追加 1個 ¥120

モッツアレラチーズ入りリゾットライスコロッケ

**エビ&ジャガマヨ** ¥750

プリプリのエビとホクホクのジャガイモを濃厚マヨネーズソースでからめました。

**ジャガイモとベーコンのオムレツ** ¥650



**みんなでおつまみ**

**スペイン産生ハム 3種盛り合わせ** ¥980

**チーズの盛り合わせ** ¥1,200

**カマンベールチーズの丸焼き** ¥1,100 (ハーフカット ¥600)



# サラダ

食べる

人気No1↓↓↓↓



**気まぐれクーカイサラダ** 季節の野菜や豆をたっぷり。野菜の仕入れの顔見せ的なサラダ。¥ 630

**アボカドと生ハムのサラダ** クリーミーなアボカドと生ハム、パルメジャーノを使ったサラダ。¥ 680

**生ハムを盛りすぎサラダ** これでもかって、生ハムをたっぷりと載せておつまみになるサラダ。¥ 1,100

**水牛のモッツアレチーズとトマトのカプレーゼサラダ** ぜいたくな一皿です。¥ 1,400

**トマトとアンチョビのサラダ** ビネガーと塩、オリーブオイルでシンプルに。おつまみになるね！ ¥ 550

## パンをつまみにピルピル

ト気のピルピルが3種類になりました!!

弱火のオリーブオイルで具材を煮ると「ピルピル」って音がしてきます。これがこの料理の名前の由来。旨味がたっぷり染み出したオイルをパンに浸して食べる。これがなかなか美味しいのです。

**ミニバケット** 1本 ¥ 250

・エビのピルピル ・カキとベーコンのピルピル

・イワシとジャガイモのピルピル 各 ¥ 820



## 当日OK♪ 飲み放題セットメニュー お一人様 ¥ 4,000 (税込)

こちらのメニューから

お一人につき2品お選びください

- ・気まぐれクーカイサラダ
- ・アボカドと生ハムのサラダ
- ・シャンピニオン
- ・生ハムの切り落とし
- ・ソーセージ3種盛り合わせ
- ・イカの一晩干のアンチョビソテー
- ・アラントニーニ4個  
(リゾットライスコロッケ)
- ・タコの唐揚

こちらのメニューから

お一人につき1品お選びください

- ・豚ロース肉の赤ワイン煮込み
- ・信州ポークステーキ 180g
- ・チキンのマスタードハーブ焼き
- ・エビじゃがマヨ
- ・牡蠣とキノコのブルギニオンバター  
オープン焼き
- ・モッツアレチーズのピザ
- ・ナスと自家製ソーセージの  
トマトソース生パスタ
- ・エビのトマトクリームソースの生パスタ

- ・バケットスライスか  
バニラアイスをお選びください
- ・本日の前菜が付きます
- ・飲み物は飲み放題用のメニュー  
からお選びください
- ・飲み物は2時間で  
ラストオーダーとなります
- ・席のご利用はご注文から  
3時間までとさせていただきます



アールグレイシフォンケーキサンド  
キウイ・ナッツ & 自家製レモンマーマレード

アールグレイの紅茶葉を贅沢に使用し、香り高い仕上がりになっています。

¥450



アフォガード or 抹茶のアフォガード

バニラアイスクリームにアツ熱のエスプレッソをかけると、溶けた部分がシャベットのようになって、苦味と甘さが良く合います。 各 ¥420



抹茶シフォンケーキサンド  
マンゴー & パナナ

生地を焼く限界の量まで抹茶を贅沢に入れ、

少々苦味が出るほどに仕上がりました。 ¥450



フォンダンショコラ

温かいチョコレートがスポンジの中からとろけるデザートです。

¥460



キャラメルシフォンケーキサンド  
ハイン & クロワッサン

キャラメルのフレーバーを生地に練りこんだ定番の美味しさです。 ¥450

↑↑↑↑ フワフワ 大きいけどペロリ!

## お店で焼いてる人気のシフォンケーキ



ベルギーワッフルプレート

さっくりとしたベルギーワッフルと季節のフルーツ ¥500

(フルーツは仕入れによってかわります)

### ← スイートポテトのメープル焼き

オーブンで温めたスイートポテトに冷たいバニラアイスのをせて、上からメープルシロップをかけます! あったか冷たいデザートです。 ¥480

デザートメニューの表示価格はすべて税抜き価格です



Lunch 11:00~15:00 (LO 14:00)

Dinner 17:00~21:00 (LO 20:30)

Cafe & Bar 21:00~24:00 (LO 23:00)

**営業時間ごとにメニューが変わります**

**デザートメニューはランチからパーティムまで同じものです**