

## Menu A 2,200yen

- ◇本日の前菜の盛り合わせ
- ◇メイン…右ページよりお選びください
- ◇フランスパン

追加で  
どうぞ  
\*スープ +440yen  
\*ミニパスタ +660yen

## Menu B 2,750yen

- ◇本日の前菜の盛り合わせ
- ◇メイン…右ページよりお選びください
- ◇フランスパン
- ◇デザート…右ページよりお選びください
- ◇食後のお飲み物…右ページよりお選びください

追加で  
どうぞ  
\*スープ +440yen  
\*ミニパスタ +660yen

## Menu C 5,500yen

- ◇本日の前菜の盛り合わせ
- ◇ミニパスタ または スープ
- ◇本日の地魚料理 (ノドグロは +1,650yen)
- ◇牛肉の岩の原ワイン煮と薪火焼きの盛り合わせ
- ◇フランスパン
- ◇デザート…右ページよりお選びください
- ◇食後のお飲み物…右ページよりお選びください

表示の価格には消費税は含まれておりません  
土日祝日、GW (4/29 ~ 5/8)、お盆 (8/11 ~ 16) は  
10%のサービス料を別途加算させていただきます

## メインディッシュ

- 新潟県産** 鶏肉のハンバーグ  
もも肉と胸肉を使ったヘルシー仕立て
- 新潟県産** 牛肉のラグーソースのタリアテッレ  
平打ちパスタ
- ご当地牛** くびき牛のハンバーグ +550yen  
お肉はくびき牛100%
- 地魚** 本日の地魚料理 +550yen  
本日の地魚は?お尋ねください
- 地魚** ノドグロの米粉ポワレ +1,650yen  
「自身のトロ」と呼ばれる高級魚
- 国産牛** 牛ほほ肉の岩の原ワイン煮 +770yen  
当店一番人気の赤ワイン煮込み
- ご当地牛** くびき牛の薪火焼きステーキ +1,650yen  
まきび  
葡萄の木を燃やした炎の中で焼き上げます

## デザート

世界一(自称)のクレームブリュレ  
地場産いちご「越後姫」のケーキ  
ヨーグルトのムースと岩の原ワインソース  
3品とも、日本一小さな牛乳屋さん  
「三和牛乳」のアイスクリーム付きです

## 食後のお飲み物

オリジナル水出しコーヒー  
無農薬有機栽培の紅茶  
ルイボスティー

## 平日限定 ワンプレートランチ

《メインをお選びください》

- オムライス 1,430yen
- 手造りベーコンとチーズのキッシュ 1,430yen
- ハムとチーズのホットラップ 1,430yen



デザート付き +550yen  
左からお選びください

食後のお飲み物付き +220yen  
左からお選びください



## テイスタングセット

チーズ、オリーブなどの軽いおつまみと  
ワイン3種(1/2グラス)のセットです  
1,980yen



## デザート&コーヒーセット

デザートとお飲み物は  
前ページよりお選びください 880yen

## ワイン以外のお飲み物

### ビール

ザ・プレミアム・モルツ 660yen

### ワイン風ノンアルコール

スパークリング(セレブレ) 660yen  
ノンアルコール白ワイン(ヴィンテンス) 660yen  
ノンアルコール赤ワイン(ヴィンテンス) 660yen

### ノンアルコール

オールフリー(ノンアルコール) 550yen  
ペリエ(フランス産炭酸水) 550yen  
ぶどうジュース(100%) 550yen  
オリジナル水出しコーヒー 550yen  
無農薬有機栽培の紅茶 550yen  
ルイボスティー 550yen