

EMPFEHLUNG 秋のおすすめ料理

実施期間 2025年9月1日 - 2025年11月30日

(税込価格)

VORSPEISEN 前菜



スモークサバとポテトのサラダ スパイス風味

Potato Salad with Smoked Mackerel

お店でスモークしたサバをクミンなどのスパイスをきかせ
ポテトサラダに仕上げました。

¥ 980



きのこじやがいものグレストル
サワークリーム添え

Baked mushroom and potato

4種のきのこ(エリンギ、マッシュルーム、椎茸、平茸)と
ポテトのオープン焼き。

¥ 1,080



ポルチーニ茸のライスコロッケ
ゴルゴンゾーラソース添え

Rice Croquette with Gorgonzola

ポルチーニの香りを閉じ込めたライスコロッケに
お好みでゴルゴンゾーラソースをつけてお召上がりください。

¥ 1,180



季節のヴィーガンサラダ

Seasonal Vegan Salad with Sesame Dressing

3種類の豆やきのこ、大豆由来の肉そぼろを
白ごまと白いんげん豆などで作った
自家製胡麻ドレッシングでお召上がりください。

¥ 1,580

SUPPEN スープ



ピルツズッペ

ポルチーニ、エリンギ、マッシュルームのスープ

Mushroom Soup

きのこの旨味たっぷりの、
ほっこり落ち着くスープです。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230



秋刀魚とレンズ豆の
ゲーラッシュスープ

Goulash Soup with Pacific Saury and Lentils

季節の魚「秋刀魚」をスパイスやトマトをベースにした
スープに仕上げた当店オリジナルのスープです。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230



リラカルトッフェルクレーメズッペ

紫いものクリームスープ

Creamy Purple Potato Soup

色鮮やかな紫いものクリームスープ。
ほんのり甘めに仕上げています。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

HAUPTSPEISEN メイン料理



国産鶏もも肉とマッシュルームの
クリーム煮

Creamy Mushroom Chicken

ローストしたもも肉をマッシュルームのクリームで
軽く煮込みました。

¥ 2,480



仔羊と白いんげん豆の白ワイン煮込み
マッシュポテト添え

White Wine Stew with Ram
and White Kidney Beans

仔羊の肩肉と白いんげん豆をじっくり煮込みました。
マッシュポテトと一緒に召上がりください。

¥ 2,680

〈左頁 セットでお選びの場合 + ¥220〉



合鴨もも肉のロースト
ポテトのお団子と赤キャベツ添え

Roasted duck with red cabbage
and potato dumplings

合鴨もも肉をリンゴ、
ハーブとともにじっくり焼き上げました。

¥ 2,780

〈左頁 セットでお選びの場合 + ¥330〉

パン BROT Bread

¥ 180

RECOMMEND MENU



季節のヴィーガンサラダ

3種類の豆やきのこ、大豆由来の肉そぼろを
白ごまと白いんげん豆などで作った
自家製胡麻ドレッシングでお召し上がりください。

Seasonal Vegan Salad with Sesame Dressing

¥ 1,580(税込)



グレープモヒート

白葡萄酒をベースにした
見た目も鮮やかなモヒート。
皮ごと食べられる葡萄も一緒に。

Grape Mojito

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)



グレープスプリッツァー

赤葡萄酒を白ワインと炭酸で割った
爽やかドリンク。

Grape Spritzer

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)



SEASONAL DESSERT



アップフェルケーゼトルテ

焼いたりんごを乗せたチーズケーキに
キャラメルを絡めたクルミを散りばめました

Apple Cheese Cake

¥ 980(税込)