



3月-5月

栃木 × 長崎

Lunch menu to enjoy the terroir. TOCHIGI and NAGASAKI

テロワールを愉しむランチメニュー
お好みのテロワール・メニューをチョイスしてお楽しみください。

PRIX FIXE ドローイング ランチ DRAWING LUNCH

お一人様 2,600

1st dish

テロワールから採れた新鮮野菜をサラダ、またはスープのどちらかでお召し上がり頂けます。

SALAD DRAWINGパレットサラダ
DRAWING Palette Salad
OR
SOUP 食べる野菜のブイヨンスープ
Eat Vegetables Bouillon Soup



3 パン or ライス
Bread or Rice

4 コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea



2nd dish

テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。お好きな一皿をお選びください。



A 栃木・長崎 Tochigi, Nagasaki
栃木那須豚肩ロース肉のロースト
長崎産パプリカのピペラードソース
Roasted Tochigi Nasu Pork Shoulder Meat
with Piperard sauce of Paprika from Nagasaki



B 栃木・長崎 Tochigi, Nagasaki
栃木産プレミアムオリーブバスシオマスの
コンフィー ザボンのブル・ノワゼット
Tochigi Premium Olive Rainbow Trout Comfy
Pomelo Bourg Noisette



C 栃木 Tochigi +300
栃木産下野牛の煮込みとキャベツの
クリーム仕立て
Stewed Tochigi Shimono Beef and Cabbage
with Creamy Sauce



D +800
アメリカ産極黒牛肉のステーキ
赤ワインと胡椒のソース
US Kiyami Black Beef steak with red wine and pepper sauce

Daily set Lunch

PALETTE SALAD LUNCH

パレットサラダランチ



その日の新鮮なお野菜とお肉で彩る色鮮やかなパレットサラダ
A colorful palette salad that you can enjoy watching with
fresh vegetables and meat.

[パン付き] with bread 1,680

DRAWING HOUSE SAND

ドローイングハウス サンド



アンガス牛の炭火焼ローストビーフをバタートーストにサンド
フライドポテトとご一緒にどうぞ
Charcoal grilled roast beef of Angus cow sand to butter toast
together with French fries

1,880

QUICK PLATE LUNCH

クイックプレートランチ

ハーブ三元豚のロースト
春キャベツのポターージュ
バジルライス
サラダ

Roasted Herb Pork
Spring Cabbage Potage
and
Basil Rice and Salad

1,580

PASTA LUNCH

パスタランチ

海老とスナップえんどうの
トマトソース
生パスタ スpaghetti
グリーンサラダ、パン

Shrimp and Snap Peas in Tomato Sauce
Fresh Past Spaghetti
and
Green Salad and Bread

1,680

DESSERT

パティエ特製
デザート



温かいフォンダンショコラ 500
FONDANT CHOCOLATE



ベイクドチーズケーキ 500
BAKED CHEESE CAKE



季節のミニパフェ 600
SEASONAL MINI PARFAIT

SET DRINK

コーヒー [ICED / HOT] 350
COFFEE
デカフェ [HOT] 450
DECAF
紅茶 [ICED / HOT] 350
TEA
カフェラテ [ICED / HOT] 400
CAFE LATTE

ハーブティー [ICED / HOT] 350
HERBAL TEA
自家製レモネード [ICED / HOT] 450
[水割り・ソーダ割り・お湯割り]
HOMEMADE LEMONADE
ハイビスカスレモンティー [ICED] 450
HIBISCUS LEMON TEA

当店は、国産米を使用しております 価格は全て税抜表示です。仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合もございます

価格は全て税抜表示です

Terroir

LUNCH COURSE

お一人様 4,500

AMUSE 五島列島産安納芋のポターージュとブレザオラ
栃木・長崎 Potage of Anno Potato from Goto Islands and Brezaola

COLD DISH 炙り鯖とザボン アスパラのサラダ仕立て
長崎 Broiled Spanish mackerel and Pomelo, Asparagus Salad

PASTA 栃木産春香うどと浅利のアーリオ・オーリオ
栃木・長崎 Aario Orio Tochigi Haruka Udo and Clams

MAIN 那須豚肩ロース肉のロースト 白美人ネギとハーブソース
栃木・長崎 Roasted Nasu Pork Shoulder
with Shirobijin Negi (Green Onion) and Herb Sauce

DESSERT 長崎産苺のブランマンジェ
長崎 Nagasaki Strawberry Blanc Mange

MINARDIS プティフール、コーヒー or 紅茶
Petit Fours and Coffee or Tea

テロワールの食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

栃木

TOCHIGI



穏やかな気候に恵まれ、水資源豊かな大地で農業、酪農が盛んな栃木。大地からは白美人ネギや那須の春香ウド、黄金にらなどを使用し、那須高原からは牛乳や山羊乳を使ったチーズを。中でも今回特にオススメするのは淡水魚のプレミアムオリーブバスシオマス。是非ご賞味ください。

長崎

NAGASAKI



海岸線を繋ぐと北海道よりも長距離となる長崎。言わずがなその海産資源は魅力的です。ミネラル豊富な塩をはじめ隠れキリタンが作っていたと言われる"ゆうこう"など柑橘も今回は多くの料理に使用しています。ミネラル豊富な大地から育つ大島トマトは甘さが際立ち特にオススメしたい食材です。