EMPFEHLUNG 冬のおすすめ料理

実施期間 2025年12月1日 – 2026年2月28日

（税込価格）

VORSPEISEN 前菜

真鯛と土佐文旦のカルパッチョ
Carpaccio of Sea Bream with Buntan Citrus

薄切りの真鯛にりんごドレッシングをかけました、
旬の文旦と一緒にお召し上がりください。

¥ 1,680

トリュフ風味のフライドポテト グラナパダーノをかけて
Sidewinders Fries with Truffle flavor

フライドポテトにトリュフ風味のシーズニングをあわせました。

¥ 980

広島産カキとポロネギのシュペッツレ
Garman-style Egg Noodles
with Hirosima Oysters and Leek

広島県産のカキとポロネギの旨味が詰まったパスタです。

¥ 1,980

季節のヴィーガンサラダ シーザーサラダ風
Seasonal Vegan Salad ～ Caesar Style ～

チーズやスクランブルエッグなど全て植物性の食材を使用し
シーザーサラダ風に仕上げました。

¥ 1,780

SUPPEN スープ

シュピナートクレーメズッペ
～ほうれん草のクリームスープ～
Spinach Cream Soup

ほうれん草の旨味をしっかり感じられるスープです。
焼いたパルメザンチーズを乗せました。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

ルーベクレーメズッペ
～カブのクリームスープ～
Creamy Turnip Soup

優しい味のカブのクリームスープです。
味のアクセントでベーコン、カブの葉が入っています。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

ヴァーメンデズッペ
～豚ひき肉と冬野菜の薬膳スープ～
Medicated Soup
with Ground Pork and Winter Vegetables

アニスやクローブなど数種類のスパイスを
優しくきかせた、体の内からも温まるスープです。

S ¥ 1,030 L ¥ 1,230

HAUPTSPEISEN メイン料理

国産鶏むね肉のコルドンブルー ゴルゴンゾーラソース
Chicken Cordon Bleu
with Gorgonzola Sauce

鶏むね肉を薄くのばし、
中にチーズとハムを挟んで揚げました。
ソースと絡めてお召し上がりください。

¥ 2,480

鹿肉とマロンのグーラッシュ レッドカラントジャムとマッシュポテト添え
Venison and Chestnut Goulash
with Red currant jam

柔らかく煮込んだヘルシーな赤身肉に
レッドカラントジャムをたっぷりとつけてウィーン風に。

¥ 2,780

〈左頁 セットでお選びの場合 ＋¥330〉

牛ほほ肉の赤ワイン煮
Red Wine Braised Beef Cheek

牛ほほ肉と香味野菜をたっぷりの赤ワインで
しっかり煮込みました。
マッシュポテトと一緒にお召し上がりください。

¥ 3,280

〈左頁 セットでお選びの場合 ＋¥880〉

パン BROT Bread ¥ 180

RECOMMEND MENU

VEGAN

季節のヴィーガンサラダ シーザーサラダ風

チーズやスクランブルエッグなど全て植物性の食材を使用し
シーザーサラダ風に仕上げました.

Seasonal Vegan Salad ～ Caesar Style ～

¥ 1,780(税込)

グリューワイン

スパイスを効かせたホットワイン。

Hot Mulled Wine

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)

いちごスプリッツァー

いちごリキュールと白ワインを
ソーダで割った甘いカクテル。

Strawberry Spritzer

¥ 980(税込)

こちらはカクテルです
(アルコール)