

— Food Menu —

前菜・サラダ

- ✓ ・ 自然栽培 切干大根の柑橘マリネ 500yen
- ✓ ・ 自然栽培 人参のラペ 600yen
- ✓ ・ ひじき、きのこ、雑穀の重ね煮 650yen
- ・ フランス コルシカ豚のテリーヌ ～天然酵母のバゲット付き～ 750yen
- ✓ ・ 季節野菜のミックスサラダ 800yen
- ・ イタリア パルマ産 生ハムのサラダ 1,400yen
- おすすめ** ・ 天然わら納豆と魚介のばくだん 1,400yen
- おすすめ** ・ 本日の天然鮮魚のカルパッチョ 1,600yen
- ✓ ・ 本日の野菜のポタージュ 500yen
- ・ 4種のオーガニックチーズ&ドライフルーツの盛り合わせ 1,000yen

温製料理

- ✓ ・ ポテトのオープン焼き ～野生のオレガノ風味～ 850yen
- おすすめ** ・ 「山のハム工房 ゴーバル」のソーセージ4種盛り合わせ 1,600yen
- おすすめ** ・ 天然海老ときのこのオルチョアヒージョ ～天然酵母パン付き～ 1,800yen
- ✓ ・ 本日のメインディッシュ（店内の黒板をご覧ください） 1,600yen～

ご飯・パン

- ✓ ・ 天然酵母パン（2cut） 300yen
- ✓ ・ 羽釜炊き自然栽培米と天然醸造のお味噌汁 600yen
- おすすめ** ・ メの一品：オルチョおかかご飯 550yen

★ その他、日替わりの黒板メニューも多数ご用意しております。

おすすめ ディナーセット

- ✓ 本日のメインディッシュ+デリ3品+サラダ+ご飯・お味噌汁 2,800yen
メインディッシュを黒板メニューからおひとつお選び下さい。
※ご飯・お味噌汁は天然酵母パン・ポタージュに変更もできます。

おすすめ 本日の自家製デザート

- ✓ 別紙メニューがございますので、スタッフまでお尋ねください。 550yen～
- ✓ = ヴィーガンメニュー