



※盛付イメージ

Hors-d'oeuvre Set  
**オードブルセット**  
Hors-d'oeuvre Set

要予約 | 2日前まで

- オードブルセットA ..... (7品) ¥1,000  
1~2人分  
| パルマ産生ハム | 元気な豚ちゃんのパテ |  
| コラーゲンたっぷりテリーヌ | 自家製オリーブのマリネ |  
| 3種類の季節のお野菜のお料理 |  
↳ (例) ・吉川さんの水菜と粒マスタードのドレッシング  
・丹波篠山のジャガイモと日向さんのカチョカパロのサラダ  
・ブロッコリーのガーリックマリネ  
※季節によって内容が変わります

- オードブルセットB ..... (10品) ¥1,500  
1~2人分  
| スモークサーモンと有機野菜の生春巻 |  
| 有機野菜の自家製ピクルス | ナチュラルフレッシュチーズ |  
| パルマ産生ハム | 元気な豚ちゃんのパテ |  
| コラーゲンたっぷりテリーヌ | 自家製オリーブのマリネ |  
| 3種類の季節のお野菜のお料理 |

- オードブルセットC ..... (10品) ¥2,500  
1~2人分  
| シェフ自慢のフォアグラのテリーヌ |  
| フランス産マグレ鴨 (カモ) の自家製ハム |  
| 厳選イタリア産サラミ |  
| スモークサーモンと有機野菜の生春巻 |  
| 魚介と有機野菜のお料理 | ナチュラルフレッシュチーズ |  
| パルマ産生ハム | 元気な豚ちゃんのパテ |  
| コラーゲンたっぷりテリーヌ | 自家製オリーブのマリネ |  
| 3種類の季節のお野菜のお料理 |

Recommendation  
**おすすめの一品**  
Recommendation

- 自家製ハム ..... ¥1,000~  
| マグレ鴨 | 大阿蘇鶏 | ベーコン | 骨付きロースハム |
- 契約農家より届く  
季節の有機野菜たっぷりお料理 ..... ¥200~  
| 人参のレモンドレッシング | かぼちゃのサラダ シナモン風味 |  
| 茄子のトマト煮 | きこのソテー | スッキーニのロースト |  
※他、日替わりでいろいろとご用意しております。詳しくはお問合せください。
- 季節野菜の自家製ピクルス ..... ¥300
- 自家製オリーブのマリネ ..... ¥200
- パルマ産生ハム  
(オーダーサイズ) ..... 40g ¥500
- スモーク オーシャントラウト  
(オーダーサイズ) ..... ¥750
- 有機野菜たっぷり シェフの気まぐれサラダ ..... ¥500
- プチ特製 プチ・キッシュ ..... 各 ¥500  
| マルグリータ | 本日のお野菜 | ゴルゴンゾーラ |  
| イベリコ豚のソーセージ | 日替わり |
- 季節野菜とトマトのペンネ ..... ¥500
- ジャガイモのグラタン ..... ¥750
- 魚介のオードブル ..... ¥1,300

Box Lunch of 30 articles

**30品目の季節のお弁当**



Box Lunch of 30 articles  
要予約 | 2日前まで  
1~2人分 ¥1,500  
国産牛ローストビーフと有機野菜の付け合せ | パルマ産生ハムのサンドウィッチ | 丹波篠山の新鮮なジャガイモと日向さんのチーズのサラダ | 丹波篠山の人参のサラダ | 玉子のサラダ ミモザ風 | 大阿蘇鶏むね肉の自家製ハムと赤キャベツのピクルス | クスクスと有機野菜のサラダ | 帆立貝のポワレと季節の有機野菜 | 四元豚と季節野菜のピラフ | 自家製キッシュ | トマトのペンネ バジル風味

※季節により、内容が変更になる場合がございます

The Main Dish  
**メインのお料理**  
The Main Dish

プチ特製・ロースト料理いろいろ



- 国産若鶏のロースト プロヴァンス風  
(ハーブソース) ..... 1羽 ¥2,500  
..... 1/2羽 ¥1,280
- 特選国産牛リブローズの  
ローストビーフ (ソース付) ..... 120g ¥1,600
- 鴨 (カモ) 胸肉のロースト  
オレンジソース ..... 胸肉1枚 ¥1,500
- 仔羊の骨付き背肉ロースト  
バジルソース ..... 骨2本分 ¥1,500
- 岩手県四元豚のロースト (ソース付) ..... 120g ¥1,280

魚介のメイン料理

- 活オマール海老のお料理 ..... 丸ごと1匹 ¥4,500
- 鮮魚のポワレ サフランソース ..... 1人前 ¥1,000



- 具沢山のパエリア  
魚介 & 有機野菜たっぷり!  
..... 2人前 ¥1,600

有機野菜の付け合せ

- 季節の温野菜 ..... ¥800
- ジャガイモのグラタン ..... ¥750
- シェフの気まぐれサラダ ..... ¥500

Terrine  
**こだわりのテリーヌ**  
Terrine



- 元気な豚ちゃんのパテ ..... ¥760
- コラーゲンたっぷりテリーヌ  
(テート・ド・フロマージュ) ..... ¥800
- ほろほろ鶏と  
有機ドライフルーツのテリーヌ ..... ¥1,000
- シェフ特製 フォアグラのテリーヌ ..... ¥1,280

Dessert  
**自家製デザート**  
Dessert

- クラシックガトーショコラ ..... 1カット ¥400  
(ホール ¥3,000)
- 米粉のシフォンケーキとメープルシロップのクリーム ..... 1カット ¥400  
(ホール ¥3,000)
- りんごのアーモンドケーキ ..... ¥300