LUNCH COURSE

11:00~14:00

2,980 yen
(3,278 yen)

[2名様より]
ドリンク（コーヒーまたは紅茶）・ドルチェ付き

<AMUSE>

栃木産　とちあいかとマスカルポーネチーズ
生ハム添え

<APPETIZER>

青森産 平目のカルパッチョ
アルベキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ

<PIZZA>

マルゲリータ
トマトソース、モッツァレッラ、バジリコ

〈+300 yen でスペシャルピッツァに変更出来ます〉
セッテフォルマッジ
モッツァレラ、リコッタ、プローヴォラ、
ゴルゴンゾーラ、カマンベール、グラナパダーノ、
マスカルポーネ、蜂蜜

<PASTA>

桜海老と菜の花のペペロンチーノ
スパゲッティ

<MAIN>

青森産　津軽鴨胸肉のローストと山形の黒舞茸
西洋わさびのブールブランソース

<DOLCE>

クレームダンジュ
季節のフルーツソースを添えて

HAPPY HOUR

14:00~17:00

All
480yen
[Alcoholic]

Heartland
ハートランド

Sparkling wine
スパークリングワイン

House wine (White / Red)
ハウスワイン（白・赤）

Pear and ginger cocktail
(Pear Liqueur, Homemade Ginger Syrup, Lime)
梨と生姜のカクテル
（梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、ライム）

Sicilian Lemon Sour
(Lemon Liqueur, Vodka, Lemon, Soda)
シチリアンレモンサワー
（レモンリキュール、ウォッカ、レモン、ソーダ）

Homemade Moscow Mule
(Lime, Homemade Ginger Syrup, Vodka, Soda)
自家製モスコミュール
（ライム、自家製ジンジャーシロップ、ウォッカ、ソーダ）

Lemon and Tea Berry Sangria
(White Wine, Apple Juice, Strawberry Flavor Tea, Lemon)
レモンとティーベリーのサングリア
（白ワイン、リンゴジュース、ストロベリーのフレーバーティー、レモン）

Pomegranate Vinegar Beer
(Pomegranate Juice, Vinegar, Beer)
ザクロ酢ビア
（ザクロジュース、酢、ビール）

Black Tea Cocktail
(Earl Grey Vodka, Grapefruit Juice, Tonic)
紅茶のカクテル
（アールグレイウォッカ、グレープフルーツジュース、トニック）

[Non-alcoholic]

Aomori apple juice
青森県産りんごジュース

Blood orange juice
ブラッドオレンジジュース

Blend coffee（Hot/Ice）
ブレンドコーヒー

Homemade lemonade
自家製レモネード

Vintage black tea（Hot/Ice）
ヴィンテージブラック

Cafe latte（Hot/Ice）
カフェラテ
+50 yen

DOLCE SET
980yen

上記ドリンクどれでもお好きなもの１品 と 以下のドルチェ１品のセット

CARPIGIANI
出来立てジェラート
Freshly Made Gelato

半熟フロマージュ
Soft-boiled fromage

フォンダンショコラ
Fondant chocolat

濃厚パンナコッタ
Rich panna cotta

ティラミス
Tiramisu

We have a seat charge of 300 yen per person will be charged from 5:00 p.m. during dinner time.
ディナータイム17:00より席料としてお一人様300円頂戴いたします。