

夏の



グランピング

新たなアウトドアメニューで夏を満喫!

7/1金 ≫ 8/31水

Dinner 4,000円(税込)

4名様より 3営業日までの要予約

- ・キハダマグロと野菜のプリュスケッタ
- ・カップコブサラダ
- ・大あざりのブルギニヨン
- ・ポークスペアリブと牛ロース肉のロースト
カポナータ添え
- ・骨付きチキンもも肉と手羽元のトマト煮込み
- ・オマールテールのほりにシスパイス焼き
- ・カマンベールチーズのアヒージョ
- ・ポークカレー
- ・サフランライスとナン
- ・マシュマロとチョコレートのスモア
- ・ベリークラフティ

フリーフロー付

ワイン・ビールあり 6,500円(税込)
 ワイン・ビールなし 5,500円(税込)
 アルコールなし 5,000円(税込)



煮込みハンバーグ

週替わりで楽しめる

ハンバーグランチ

6/1水 ≫ 7/31日

Lunch 1,500円(税込)

1名様より

- ・週替わりスープ
- ・ライス
- ・サラダ
- ・アイスクリーム3種類盛り合わせ
- ・お飲み物
- ・週替わりハンバーグステーキ180g

- 煮込みハンバーグ …… 6/1~5
- チーズハンバーグ …… 6/7~12
- 和風おろしハンバーグ …… 6/14~19
- 照り焼きハンバーグ …… 6/21~26
- ハンバーググラタン …… 6/28~7/3
- トマト煮込みハンバーグ …… 7/5~10
- カレーハンバーグ …… 7/12~17
- 生姜焼きハンバーグ …… 7/19~24
- スイートチリハンバーグ …… 7/26~31

チーズハンバーグ

ソムリエが選ぶ、最高の組み合わせ

ペアリングディナー

Dinner 7,000円(税込)

2名様より 3営業日までの要予約

6/1水 ≫ 7/31日

- ・オードブルヴァリエ
(例:スパークリングワイン又は白ワイン)
- ・魚介類のアクアパッツァ
(例:白ワイン又は赤ワイン)
- ・黒毛和牛ロース肉のポワレ マデラソース
マッシュポテト添え
(例:赤ワイン)
- ・特製パン
- ・おまかせデザート
(例:ディジェスティフ=食後酒)
- ・コーヒー又は紅茶
- その他お飲み物
- ・ノンアルコールカクテル ・ソフトドリンク

