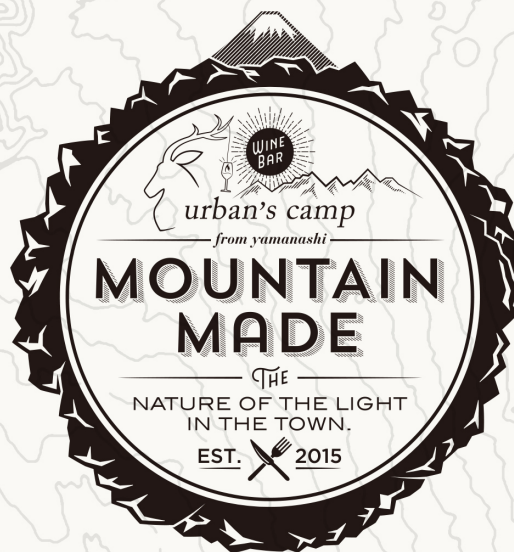




<COFFEE&TEA>

アメリカーノ (espresso)	450
カフェラテ (espresso)	500
ハニーカフェラテ (espresso)	520
カフェモカ (espresso)	550
ハンドドリップコーヒー	450
コールドブルーコーヒー	(5月～9月限定) 450
アールグレイティー	380
アールグレイティーラテ	430

<Wine>

本日の山梨 赤ワイングラス ※数種類からお選びいただけます。	650～
本日の山梨 白ワイングラス	650～
山梨のワイン飲み比べセット (65cc×3ショットグラス)	1180
本日のスパークリングワイン	980

<Craft Beer>

※詳しくは黒板、別添メニューをご覧ください。

870

<OTHER ALCOHOL>

メーカーズマーク ハイボール	780
ウッドフォードリザーブ ハイボール/ストレート/ロック	1200
山梨マール キザン	600

<NON-ALCOHOL>

ノンアルコールワイン	700
ノンアルコールスパークリングワイン	700
ノンアルコールビール	550
山梨のブドウジュース	480
ジンジャーエール	380

<ランチセット>

山梨県産鹿肉ステーキ セット (スープ・前菜・サラダ・パン・メイン・コーヒー / ティー) 2580

ジビエ前菜盛り合わせプレート

2980

(本日のジビエの盛り合わせ: 鹿肉のバテ、/ 鹿アバラ肉のリエット / 猪鹿ハムソーセージ / 豚タンと鹿肉のハム / 鹿肉のフランクフルト、鹿すね肉のサラミ、豚の生ハム、無農薬野菜サラダ、チーズ、パン2種、スープ)
※仕入れ状況によって内容が異なります。

鹿肉の特製カレー セット (スープ・前菜・サラダ・メイン・コーヒー / ティー) 1800

鹿ラグーソースの生パスタ セット (スープ・前菜・サラダ・メイン・コーヒー / ティー) 1800

黒毛和牛の煮込みハンバーグ セット (スープ・前菜・サラダ・パン・メイン・コーヒー / ティー) 2000

黒毛和牛のローストビーフ セット (スープ・前菜・サラダ・パン・メイン・コーヒー / ティー) 2000

<デザートセット>

クリーンプリュレ / ティラミス / アフォガート + 500

<本日のワインセット>

赤ワイン / 白ワイン + 580

スパークリングワイン + 800

<サンドイッチ>

A 本日のジビエのサンドイッチ 600

B 本日のサンドイッチ (ハヶ岳湧水鱈) 600

C 本日のサンドイッチ (ローストビーフ or 生ハム) 650

<ダッチベイビー>

ハヶ岳無農薬野菜サラダ & 生ハム & チーズ 1140

ダッチベイビー リンゴのコンポート & バニラアイス 930

<本日のデザート>

本日のデザート 三種の盛り合わせプレート 1280

自家製ティラミス ココア & エスプレッソパウダーがけ 650

キャラメルバイクドチーズケーキ 650

クレームプリュレ 600

トリノ風 濃厚チョコレートプリン 柑橘のカaramelソース 600

アフォガート 550

カヌレ 360

ベーグル 380

シナモンロール 400

※その他季節限定のメニューもあります。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

<Take Out>

鹿肉のドライサラミ 1本 980

鹿肉のバテ 1個 700

Lunch / Light meal

<肉料理>

山梨県産 鹿もも肉の炭火グリル120g best seller!	1980
黒毛和牛ランプの炭火グリル 130g	2180
鹿肉と黒毛和牛の炭火のグリル盛り合わせ250g	3780

※その他、仕込み状況に応じて、下記黒板メニューも取り揃えております。詳しくは黒板をご覧ください。

※黒板に非表示の場合はありません。

<黒板 肉料理>

鹿ハツのアヒージョ	1100
黒毛和牛のハンバーグステーキ	1580
国産鶏もも肉のコンフィ ひよこ豆の煮込み	1900

<魚料理>

本日のカルパッチョ	1380
-----------	------

<パスタ>

鹿ラグーソースの生パスタ	1480
--------------	------

※その他日替わりのパスタもご用意しております。詳しくは黒板をご覧ください。

<米料理>

鹿レバーのリゾット ウィスキーソース仕立て	1720
鹿サラミとキノコのチーズリゾット	1380
鹿肉の特製欧風カレー	1480

<前菜>

八ヶ岳無農薬野菜の特製サラダ	860
シャルキュトリー 4種の盛り合わせ	1250
野菜のおつまみ3種盛り合わせ	780
鹿サラミ&カマンベールチーズ	980
パンの盛り合わせ	480

<その他 ワインにぴったりな季節限定の黒板料理>

鹿ラグーソースのラザニア	(11月~4月上旬まで)	1500
鹿ラグーソースのアッジェバルマンティエ	(不定期)	1300
鹿胃袋のトリッパ&目玉焼き	(不定期)	1300
ほうれん草とベーコンのキッシュ		500

<本日のデザート>

本日のデザート 三種の盛り合わせプレート	1280
自家製ティラミス ココア&エスプレッソパウダーがけ	650
キャラメルベイクドチーズケーキ	700
クレームブリュレ	600
トリノ風 濃厚チョコレートプリン 柑橘のカaramelソース	600
ダッチペイビー リンゴのコンポート&バニラアイス	930
カヌレ	350
シナモンロール	400

Dinner