

# Dinner Menu

ディナーメニュー

Bistro Cafe

ビストロカフェ  
ザ・ロビーラウンジ

The  
Lobby  
Lounge

## 前菜・サラダ



### サラダ

農園野菜の【アラミン】コブサラダ¥890

～農園野菜とアボカドと国産若鶏たっぷり～

お豆腐とキノコのサラダ¥490

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ¥790

カボチャのサラダ¥390

ポテトサラダ コンポタ風 ¥390

### 前菜

とろサーモンのカルパッチョ¥890

田舎風パテドカンパーニュ¥590

地豚の生ハム¥690

カモの生ハム¥690

イベリコ豚のサラミ¥690



イベリコ豚のサラミ

## おつまみ

キノコのガーリックマリネ ¥290

2色のオリーブ ¥390

ミックスナッツ ¥290



キノコのガーリックマリネ

## チーズ ALL ¥390

フランス産 カマンベール ( 柔らかいタイプ クセ：弱 )

フランス産 ミモレット6ヶ月熟成 ( オレンジ色、硬い クセ：弱 )

イタリア産 ゴルゴンゾーラ・ピカンテ ( 柔らかい青かび クセ：強 )

## 腕自慢フライパン料理

ふわふわ卵のオムレツ デミグラスソース ¥690

ふわふわ卵のオムレツ トマトソース ¥690

## フリット ALL

チーズの春巻き 1本 ¥190

フィッシュフライ 1個 ¥190

カニクリームコロッケ 1個 ¥190

オニオンリング ¥390

メッシュのフライドポテト ¥390

## 【地元千葉県の国産若鶏】

地元千葉県で丁寧に飼育されたぷりぷりの若鶏をお楽しみください♪  
～ゆっくり焼くのでお時間かかります～



### 名物【国産若鶏の一枚焼き】

国産若鶏のロースト 一枚焼き スパイシーソルト ¥890

若鶏のロースト 一枚焼き トマトソース ¥890

### 【ジューシーなから揚げ】

国産若鶏のから揚げ ¥590

国産若鶏のユーリンチ（香味揚げ） ¥690

## 【地元千葉県の国産豚】

千葉県産の豚！

特徴

国産豚は餌や飼育にこだわっており  
ジューシーで旨味たっぷり！「



【国産豚】の  
アラミン焼き餃子 ¥390



【国産豚】の  
幻の焼き豚 ¥590

～10年継ぎ足しの秘伝ダレ仕込み～



【国産豚】の  
赤ワイン煮込み ¥790



手作りだからこそ出せる味がある。 by 料理長



## 【お肉料理】

～ゆっくり焼くのでお時間かかります～

### 【アンガス牛】

～穀物を沢山食べさせた上級グレード～

特選アンガス牛 ポワレ  
100 g ¥990  
200 g ¥1890



特選アンガス牛とフォアグラのロッシーニ ¥1790



### 【野生のエゾ鹿】

エゾ鹿ロースのポアレ  
バルサミコ香る赤ワインソース  
100 g ¥890  
200 g ¥1690



### 【ハンガリー産 鴨】

鴨ロースのロティエー トリュフソース  
100 g ¥990  
200 g ¥1890



### 【ニュージーランド産 子羊】

骨付き子羊のコンフィー  
バルサミコ香る赤ワインソース  
1本 ¥790  
2本 ¥1490



# パン・ごはん

プチフランスパン 1個 ¥120

フレンチシェフのハヤシライス ¥690

フレンチシェフのオムライス デミグラスソース ¥890

千葉県産【豚三枚肉】のチャーハン ¥590

千葉県産【豚三枚肉】のキムチチャーハン ¥690



## デザート



プレミアムフレンチトースト

数量限定！プレミアム・フレンチトースト ¥590

～高級生クリームをたっぷり使用し、しっかり一日漬けこんだ絶品です～

数量限定！リンゴのタルトタタン ¥590

～りんごをたっぷり贅沢に使い、時間をかけてコンポート、そしてオーブンで焼いて1日寝かせた力作です！～

フォンダンショコラ ¥490

～あったかチョコがとろ～り～

ピスタチオのムース ¥490

～ちょっぴり大人なスイーツ～

レアチョコケーキ ¥590

～ベルギーチョコ使用～



リンゴのタルトタタン