

CAFE MENU

14:30 ~ 16:00

A la carte

自家製生ハム

ハモンセラノ アラ タツミ

¥ 800 (税込 ¥ 880)

「生ハムを日本で初めて成功させた人」辰巳芳子先生に当店シェフ片倉は2010年より師事。その製法を受け継いでいます。



オリーブ盛り合わせ

¥ 500 (税込 ¥ 550)

サザエのエスカルゴ風

¥ 1,000 (税込 ¥ 1,100)



チーズ盛り合わせ

¥ 1,000 (税込 ¥ 1,100)

自家製パン盛り合わせ

季節のコンフィチュール添え

¥ 500 (税込 ¥ 550)



ぶどう枝の燻製ナッツ

¥ 700 (税込 ¥ 770)

オリジナルウィナー

3種の盛り合わせ

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)



オードブル盛り合わせ

(生ハム・チーズ・燻製ナッツ・オリーブ)

¥ 2,000 (税込 ¥ 2,200)

Dessert

ピノ・コッリーナのワインプリン 赤

¥ 400 (税込 ¥ 440)

ピノ・コッリーナのワインプリン 白

¥ 400 (税込 ¥ 440)



自家製バニラアイスと

燻製ナッツのアガベシロップ漬け

¥ 500 (税込 ¥ 550)

自家製バニラアイスのみ

¥ 400 (税込 ¥ 440)



赤ワインのシフォンと

白ワインのクリームチーズムース

¥ 580 (税込 ¥ 638)

NEW

「松ヶ岡スイーツトースト」

庄内米と鶴岡シルクのフォカッチャに
自家製バニラアイスと白ワインのジュレをトッピング。

¥ 680 (税込 ¥ 748)

ピノ・コッリーナのタルトタタン

¥ 800 (税込 ¥ 880)

