

# 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。



自家製ピクルス

¥ 500 (税込 ¥ 550)

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)

オリジナルウィンナー  
3種の盛り合わせ

¥ 2,200 (税込 ¥ 2,420)



オードブル盛り合わせ

¥ 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

¥ 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)



「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  
本日のアイスと白ワインのジュレをトッピング。

¥ 680 (税込 ¥ 748)

NEW

