

CAFE MENU

14 : 30 ~ 16 : 00

CAFE MENU

14:30 ~ 16:00

A la carte

3年熟成生ハム盛り

1～2名盛り(30g)	¥800 (税込 ¥880)
3名盛り(50g)	¥1,400 (税込 ¥1,540)
5名盛り(80g)	¥2,100 (税込 ¥2,310)



3年熟成生ハム盛り1～2名盛り(30g)

自家製生ハムとコップ盛り合わせ

- ・生ハム (約20g)
- ・赤ワイン漬け熟成コップ (20g)
自社醸造ワインで漬けた生ハム

¥900 (税込 ¥990)



自家製生ハムとコップ盛り合わせ

自家製ピクルス

¥500 (税込 ¥550)

オリーブ盛り合わせ

¥500 (税込 ¥550)

チーズ盛り合わせ

¥1,000 (税込 ¥1,100)



オードブル盛り合わせ

オードブル盛り合わせ

¥2,000 (税込 ¥2,200)

Dessert

① ピノ・コッリーナのワインプリン 赤／白 各 ¥400 (税込 ¥440)

② ヌガーグラッセ フランボワーズソースと赤ワインジュレを添えて ¥730 (税込 ¥803)
ヌガーグラッセは南フランス発祥の伝統的な冷たいデザート
メレンゲや生クリームにナッツやフルーツを混ぜ、冷やして固めたデザート

③ 葡萄シャーベット ¥520 (税込 ¥572)

④ レーズンバターサンド ¥580 (税込 ¥638)



①



②



③



④