

10:00 ~ 15:00

SET MENU

## カジュアルコース

¥2,200 - ¥3,900 (税込)

▽ 「パスタ料理 又は 肉魚料理」 「お飲み物」 からそれぞれ1品ずつお選びください

▽ 自家製パン付き

▽ 今月のスープ「佐倉蓮根のスープ」 (ハーフサイズ) がご注文頂けます (+¥350)

「前菜盛り合わせ」

「パスタ料理 又は 肉魚料理」

- ・ 白魚とルッコラのペペロンチーノ ゆず風味 ¥2,300
- ・ ツナ、ブロッコリー、チェリートマトのオレキエッテ ¥2,200  
耳たぶの形をしたショートパスタ
- ・ タリアテッレ 自家製ミートソース ポルチーニの香り ¥2,300
- ・ 船橋市場より 本日の鮮魚ハーブソテー 赤玉ねぎの甘酸っぱいソース ¥3,200
- ・ 恋する豚肩ロースのコンフィ リンゴと色々ナッツのサラダ添え ¥3,200
- ・ 八千代黒牛ランプのグリル 赤ワインソース ¥3,900

「お飲み物」

- ・ コーヒー ・ 紅茶 ・ ピーチティー  
(ホット or アイス)

パスタ料理又は肉魚料理は単品でもご注文いただけます

お会計時にサポーターズ会員証のご提示でお会計より10%割引いたします

10:00 ~ 15:00

## アラカルト

- ・ 今月のスープ ¥700
- ・ 今月のパスタ ¥1,400
- ・ ハーブサラダ (2人前) ¥700
- ・ 前菜盛り合わせ (2人前) ¥1,600
- ・ 千葉県産房総ハーブ鶏のリエット 八街のピーナッツ添え (自家製パン2個付き) ¥800
- ・ 千葉県産恋する豚のテリーヌ 自家製のピクルス添え ¥1,300
- ・ 八千代黒牛ランプのローストビーフ ¥2,200
- ・ ガーリックトースト (2本) ¥400
- ・ 自家製パン 1個 ¥50

## お持ち帰り

- ・ 自家製パン (1本) ¥500
- ・ エクストラバージンオリーブオイル 250ml ¥1,800

## デザート

・ほおずきのカッサータ ¥500

・ほうじ茶のブリュレ ¥850

・紫芋とリコッタチーズのケーキ ¥850

・クルミのタルト 季節のコンポート添え ¥850

・小菓子盛り合わせ (2種) ¥400

・ジェラート ¥400

黒豆きなこ / 西洋なし / バニラ から1品お選びください

## ドリンク

・キリン ハートランド ¥600

・佐倉香りの生 ¥800

・グラスワイン 白・赤 ¥700

・スパークリングワイン ¥800

## ノンアルコール

・ノンアルコールビール ¥600

・自家製サングリア ¥600

・ブドウ酢のソーダ割り ¥600

・ミネラルウォーター (ガス入り) ¥450

・オレンジジュース 果汁100% ¥450

・ジンジャーエール ¥450

・アップルスパークリングジュース ¥550

・自家製ホットレモネード ¥550

・紅茶 (ホット・アイス) ¥450

・コーヒー (ホット・アイス) ¥450

・カプチーノ ¥550

・エスプレッソ ¥450

・ピーチティー (ホット・アイス) ¥450

・ハーブティー (カモミール) ¥800