

LUNCH SET

ランチセット

11:30 - 14:00 L.O

A. パスタランチセット

スープ・パスタ・デザート・コーヒーor紅茶

¥2,800



◎ハイディランチは2名様より承ります。(写真はイメージです)

【要予約】

B. ハイディランチセット

彩り野菜のガーデンサラダ・蟹のビスケット
牛ほほ肉の赤ワイン煮
デザート・コーヒーor紅茶

¥5,390

LUNCH MENU

11:30 - 14:00 L.O



Appetizer 前菜 / おつまみ

オリーブマリネ ¥400

ブラックオリーブとグリーンオリーブの組み合わせ。

ミックスナッツ ¥400

香ばしい香りと食感。

ソーセージ4種盛り合わせ ¥980

パリッとジューシーなソーセージ。プレーン・ハーブ・チョリソー・チーズの4種類が楽しめます。

トリッパのトマト煮込み ¥980

牛の胃袋(ハチノス)をトマトで煮込みました。パルメザンチーズがアクセント。

ペアリングおつまみプレート ¥1,500

ワインに合うおつまみを少しずつ。
～チーズ・生ハム・サラミ・ナッツ・鴨の燻製・オリーブ等～

5種のチーズピザ ¥1,380

外はカリッと中はもちもち食感生地に、たっぷりチーズをトッピング。
(約19cm)

ミックスピザ ¥1,380

トマトソースをベースに、チーズ・サラミ・ベーコン・マッシュルームをトッピング。ブラックペッパーがアクセント。(約19cm)

イタリア産 生ハム・サラミ盛り合わせ ... ¥1,500

しっとり柔らかな食感で肉本来のしっかりとした旨み。

Salad サラダ

フレッシュ野菜のシーザーサラダ ¥1,000

フレッシュ野菜にベーコン・パルメザンチーズ・ゆで卵・クルトンをトッピングしたサラダ。

ローストビーフのサラダ ¥1,600

スライスしたジューシーなローストビーフに、パルサミコンソースのコクと甘みがおいしい人気のサラダ。

Soup スープ/パン

あめ色玉ねぎのオニオンスープ ¥650

とうもろこしのスープ ¥650

ミネストローネ ¥750

クラムチャウダー ¥750

蟹と野菜のビスク ¥750

パン ¥250

ふわふわ生地のフォカッチャ。スープと一緒にどうぞ。

Main メイン

能登産きのこのクリームパスタ ¥1,400

当店一番人気のメニュー！
能登の香り高いきのこ、生クリームの旨みがたっぷりのパスタ。

NEW

バジルが香るジェノベーゼ ¥1,400

バジルの風味を生かし、能登産トマトの甘酸っぱいアクセントを添えた、
鮮やかな緑のパスタ。

ボンゴレビアンコ ¥1,600

白ワインとガーリックオイルを使用し、あさりの旨味が凝縮したソースが絶品。
黒胡椒がピリッとアクセント。

ボロネーゼパスタ ¥1,300

ひき肉と野菜をじっくり煮込んだトマトソースを使用。
子供から大人まで人気のあるパスタ。

茄子のアラビアータ ¥1,300

コクがあるトマトソースに、ごろっと茄子が入ったパスタ。
辛みは抑えており、にんにくとスパイスの風味がアクセント。

数量
限定

絶品スペアリブ(3本) ¥1,980

ハチミツしょうゆで味付けし、オーブンで焼き上げました。ワインと一緒にどうぞ。

ドリンクセット ¥350

コーヒー(ice/hot) 紅茶(ice/hot) オレンジジュース ウーロン茶 ハーブティー(hot)



Dessert デザート

まろやかパンナコッタ ¥600

生クリームと牛乳のパンナコッタ。甘酸っぱいオレンジソースがさわやかな味わい。

アイスクリーム キャラメルビスケット添え ¥600

下記より好きなアイスをお選びください。

- ①バニラ(牛乳の濃厚バニラ)
- ②メープルナッツ(カナダ産メープルシロップとくるみ)
- ③ピスタチオ(ピスタチオナッツの風味とまろやかミルク)

チョコレートケーキ バニラアイス添え ¥800

しっとり濃厚、甘さ控えめなチョコレートケーキとバニラアイスクリーム。

ドリンクセット ¥350

コーヒー(ice/hot) 紅茶(ice/hot) オレンジジュース ウーロン茶 ハーブティー(hot)



NON ALCOHOLIC DRINK

ノンアルコールドリンク



Soft Drink

Premium Grape Juice

自社畑のぶどうジュース

自社農園(門前町皆月)で収穫した貴重なワイン用ぶどうを一房一房丁寧に摘み取り、果汁100%のジュースに仕上げました。



白ぶどうジュース

ぶどう本来の自然な甘みと
すっきりとしたワインらしい酸味
が感じられる大人な味わい。

¥750

※ぶどうジュースに氷は入っていませんが、氷を入れることもできます。
スタッフへお申し付けください。

コーヒー(hot / ice)

紅茶(hot / ice)

各 ¥550

オレンジジュース100%

ウーロン茶

リフレッシュハーブティー

¥700

“ペザン”(石川県河北郡)の爽やかなブレンドハーブティー。
食事中にも食後にも温かいハーブティーをどうぞ。

Non Alcoholic Beer

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ

グラス
¥550

●上記の価格はすべて<税込>表記となります。



WINE LIST

ワインリスト



SPARKLING スパークリングワイン

グラス / ボトル

禪の里スパークリングわいん	きりっと爽快、旨味もしっかりとした白のスパークリング。	¥990	¥4,620
ロゼエキストラブリュット 2015 <small>ピオーネ</small>	色味華やか、芳醇な香りのロゼスパークリング。	¥990	¥4,620


ROSE ロゼ

グラス / ボトル

ロゼスウィート メルカベ <small>メルロー・カベルネソーヴィニヨン・マスカットベリーA</small>	ロゼ色の甘口ワイン。アルコール度数2%、飲みやすい仕上がり。	¥880	¥3,300
---	--------------------------------	------	--------


RED 赤ワイン

グラス / ボトル

<small>おすすめ</small>  <small>そうじょう</small> 相承 キュヴェメモリアル 2020 <small>メルロー カベルネソーヴィニヨン プティヴェルド</small>	曹洞宗大本山總持寺御用達、クリアな印象のボルドーブレンド。	¥1,100	¥5,800
ヤマソービニオン 2015	隠れ人気ワイン。豊富な酸と溢れる果実味、野趣に富んだ口当たり。	¥880	¥3,960
禪の里わいん 2021 <small>マスカットベリーA</small>	イチゴ、キャンディ等のキュートな香り、きれいな酸。	¥880	¥3,960

WHITE 白ワイン

グラス / ボトル

クララ 2021 <small>シャルドネ</small>	洋梨、天津甘栗、オーク等の豊かな香り、上品な余韻。	¥1,320	¥6,930
<small>おすすめ</small>  <small>そうじょう</small> 相承 キュヴェメモリアル 2020 <small>セミヨン アルバリーニョ</small>	曹洞宗大本山總持寺御用達、華やかな香りと丸みのある酸。	¥1,100	¥5,800
<small>せんり</small> 千里 ソーヴィニヨンブラン 2022	柑橘類やハーブを感じる香り、穏やかな酸、清涼感。	¥1,100	¥5,800
千里 セミヨン 2022	メロンや蜂蜜レモンを感じる香り、柔らかな酸、優しい甘み。	¥1,100	¥5,800
千里 アルバリーニョ 2022	凝縮した果実感、さわやかな酸、塩味のミネラル感。	¥1,100	¥5,800
禪の里 わいん 2021 <small>甲州</small>	柑橘類をぎゅっとしぼったような凝縮感と軽快さ。	¥880	¥3,960

BEER ビール

中瓶

アサヒ スーパードライ	¥990
-------------	------

●上記の価格はすべて<税込>表記となります。