

# Menu

自社農園“VILLA FARM”（ヴィラファーム）にて、地産地消を大切に日本では普及していないヨーロッパ野菜や珍しい野菜を、レストラン向けに栽培している「さいまたヨーロッパ野菜研究会」と共同で農園を営んでいます。自慢の農園で採れた新鮮な野菜をどうぞお楽しみください。



## PROVENCE COURSE

ヴルーテ × 前菜 × メイン × パン  
¥1,500 (+tax)

本日のヴルーテ

天然酵母のパン

前菜

\*お好きなものをお1つお選びください\*

鮮魚と夏野菜のセビーチェ レモン風味  
プロヴァンス風野菜のマリネ バルサミコソース  
茹でたて旬野菜のフリカッセ 生ハム添え

メイン

\*お好きなものをお1つお選びください\*

本日のお魚料理  
本日のお肉料理

## PASTA SET

パスタ × スープ  
¥1,000(+tax)

月替わりのおすすめパスタ

プロヴァンス風ポロネーゼ

自社農園で作る有機野菜のサラダ

¥300  
(単品 ¥500)

## DESSERT

デザートのみのご利用の方は +¥100

アルル風チーズケーキ  
フルーツタルト

¥400

クレームブリュレ  
～本日のソルベと焼き菓子を添えて～

¥500

季節のフルーツパフェ  
～パッションフルーツ&マンゴー～

¥600

式場専属パティシエが作る季節のフルーツを使った1品  
～ココナッツのブランマンジェと南国フルーツのマリネ～  
季節のソルベを添えて

¥1,100

## DRINK

アルコール

セレクトワイン (白/赤) ¥400  
ロゼワイン ¥450

ノンアルコール

みかんジュース ¥280  
レモネード ¥250  
信州ぶどうジュース (白/赤) ¥250  
コーヒー (Ice/Hot) ¥200  
紅茶 (Ice/Hot) ¥200