

Fresh salad lunch

サラダランチ

ソラミーレサラダ

バケット・スープ添え

店舗の名を冠する茨城県産野菜を
ふんだんに使用したサラダ

1,680 (税込1,848)

追加のバケット (2種)

350 (税込385)

追加のバケット盛り合わせ (4種)

600 (税込660)

スープは以下からお選びください

- ・コーンスープ
- ・オニオンスープ
- ・4種の野菜とカニのビスク
- ・クラムチャウダー
- ・季節のスープ



※サラダの内容は予告なく変更となる場合がございます。

Fresh Pasta

生パスタ

ポルチーニ香る7種のきのこクリームパスタ

ポルチーニをはじめとしてきのこ7種を

ふんだんに使用したクリームパスタ

1,680(税込1,848)



レンコンとラグービアンコのパスタ

トマトを使わず、茨城県産のレンコンを

ふんだんに使用した白いミートソース

1,580(税込1,738)



サーモンとほうれん草のレモンクリームパスタ

レモン風味の強いクリームソースで仕上げました

1,780(税込1,958)



蓮根と茄子のアラビアータ

辛さは控えめですが、

濃厚なトマトソースで仕上げました

1,480(税込1,628)



Fresh Pasta

生パスタ

鶏肉と7種類のきのこトマトクリームパスタ

炭火で焼いた鶏肉と7種類のきのこ
旨味を濃厚なトマトソースに閉じ込めました

1,780(税込1,958)



海老とブロッコリーのジェノベーゼ

兵庫県産バジルのペーストにパルメザンチーズ、
ガーリックを加えて香り豊かに仕上げました

1,590(税込1,749)



茨城県銘柄豚“常陸の輝き”カルボナーラ

コクのある卵黄とチーズの旨味、たっぷりの黒胡椒
茨城県の銘柄豚“常陸の輝き”を使用した大人の逸品

※土日限定商品 1,880 (税込2,068)



気まぐれのパスタ

スタッフまでお尋ねください

ask

- ・コーンスープ + 175 (税込)
- ・オニオンスープ + 175 (税込)
- ・4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・クラムチャウダー + 220 (税込)
- ・季節のスープ + ask

※こちらのパスタは全て**生パスタ**を使用しています。

※パスタにはミニサラダ（茨城県産葉物のシーザーサラダ）が付きます

Pasta

パスタ

ボロネーゼ デミグラス仕立て 揚げ茄子添え
トマトソースにデミグラスソース、
仕上げにポルチーニソースを加えた逸品です

1,880(税込2,068)



国産あおさときのこの和風クリームパスタ

国産あおさとたっぷり入ったきのこが香る優しい味
旨味の相乗効果でヘルシーでしっかりとした味わいに

1,500(税込1,650)



蟹と海老の濃厚トマトクリームパスタ

ソースを極限まで煮詰めることで蟹の旨味を凝縮
エストラゴンの香りが程よく香ります

1,980(税込2,178)



焦がしガーリック香るしらすのペペロンチーノ

ガーリックの薫りを丁寧にオイルに移し、
茨城県産釜揚げしらすを使ったオイルベースのパスタ

1,680(税込1,848)



- ・コーンスープ + 175 (税込)
- ・オニオンスープ + 175 (税込)
- ・4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・クラムチャウダー + 220 (税込)
- ・季節のスープ + ask

※こちらのパスタは**通常のパスタ**を使用し、アルデンテで仕上げます。
※パスタにはミニサラダ（茨城県産葉物のシーザーサラダ）が付きます

Risotto

リゾット

ポルチーニ香る7種のきのこクリームリゾット

ポルチーニをはじめとしたきのこ7種を

ふんだんに使用したクリームリゾットです

1,690(税込1,859)



レンコンとラグービアンコリゾット

トマトを使わず、茨城県産のレンコンを

ふんだんに使用した白いミートソースです

1,590(税込1,749)



鶏肉と7種のきのこのリゾット 黒トリュフ風味

炭火で焼いた鶏肉と7種のきのこの

旨味が詰まったリゾットです

1,790(税込1,969)



トマトとエビのリゾット

銚田市産トマトをふんだんに使ったリゾット

旨味を閉じこめたシンプルな味わいです

1,690(税込1,859)



-
- ・コーンスープ + 175 (税込)
 - ・オニオンスープ + 175 (税込)
 - ・4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
 - ・クラムチャウダー + 220 (税込)
 - ・季節のスープ + ask
- ※リゾットにはミニサラダ（茨城県産葉物のシーザーサラダ）が付きます

Dessert

デザート

まるごと焼き芋 バニラアイスを添えて

茨城県産の紅はるかを使用。まずは温かい焼き芋をそのままご堪能ください

バニラアイスは溶かしながら焼き芋と一緒に召し上がりください

780 (税込858)



冷やし焼き芋シェイク

自然な甘みと優しい食感が特徴の冷やし焼き芋を飲みやすいシェイクに

680 (税込748)



冷やし焼き芋

茨城県産の紅はるかを使用。茨城の自然な甘みと優しい食感をどうぞご堪能ください

580 (税込638)

季節のシェイク

スタッフまでお尋ねください

ask

Sweets

スイーツ

タルト・タタン

カラメリゼしたリンゴが主役！フランスの伝統的タルト
本場フランスより取り寄せた逸品です。

780(税込858)



バニラアイス添え

980(税込1,078)

フォンダンショコラ

甘さと苦みを程よく感じられる

カカオ55%のブラックチョコレートを使用

700(税込770)



バニラアイスのせ

900(税込990)

クラシックショコラ

680(税込748)



マロンモンブラン

650(税込715)



さつまいの和三盆モンブラン

650(税込715)



アイス各種

バニラアイス 450(税込495)

マスカルポーネ 470(税込517)

北海道メロン 470(税込517)

Cafe

コーヒー

ブレンドコーヒー (hot)

レッドクレープのような香り、チェリーのような酸味と甘さ、パイナップルのような甘さとまるやかな口あたりを活かした味わいに仕上げたブレンド

650 (税込715)

AROMA	香り	弱	☆☆★☆☆	強	ACIDITY	酸味	弱	☆☆★☆☆	強
BITTERNESS	苦み	弱	☆☆★☆☆	強	BODY	コク	弱	☆☆★☆☆	強

アイスコーヒー

南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出しました。

650 (税込715)

シングルオリジンコーヒー (hot)

シングルオリジンの内容は別紙をご覧ください 数量限定

750 (税込825)

コールドブリュー コーヒー (夏季限定)

芳ばしい香りとしっかりした苦みと甘さのバランス、濃厚なコクを活かした味わいが特徴の水出しコーヒー

700 (税込770)

AROMA	香り	弱	☆☆☆★☆☆	強	ACIDITY	酸味	弱	★☆☆☆☆	強
BITTERNESS	苦み	弱	☆☆☆★☆☆	強	BODY	コク	弱	☆☆☆★☆☆	強

エスプレッソ

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

450 (税込495)

カフェラテ (hot/ice)

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

700 (税込770)

アフォガート

イタリア語で“溺れる”を意味するアフォガート

濃厚なバニラアイスに熱いエスプレッソをかけてお召し上がりください

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

800 (税込880)

Craft tea

和紅茶

和紅茶のアールグレイ (hot)

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶
やさしい香りのアールグレイをスイーツと共に、是非ストレートでお楽しみください

800 (税込880)

季節の和紅茶 (hot)

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶
移ろいゆく季節に合わせた和紅茶をお楽しみください

800 (税込880)

和紅茶のアイ스티ー

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶

700 (税込770)

※和紅茶のアールグレイと季節の和紅茶はポットでご用意します

Soft drink

ソフトドリンク

いちごシェイク

680 (税込748)

オレンジジュース/リンゴジュース

450 (税込495)

コカ・コーラ/ジンジャーエール

450 (税込495)

ココア/チャイ (hot/ice)

600 (税込660)

有機栽培アイ스티ー

700 (税込770)

Alcoholic

アルコール

-beer-

〈生〉アサヒ SUPER “DRY”

〈瓶〉アサヒ SUPER “DRY” / アサヒ生ビール 通称 マルエフ

各750 (税込)

-Sour-

レモン/グレープフルーツ/シークァーサー

各650 (税込)

-Whiskey-

ハイボール 〈BLACK NIKKA CLEAR〉

600 (税込)

Dewar' s

650 (税込)

Maker' s Mark

850 (税込)

知多

900 (税込)

-Plum Wine-

百年梅酒 (明利酒造) 〈赤・青・緑〉

700 (税込)

百年梅酒 (明利酒造) 〈premium〉

900 (税込)

木内梅酒 (木内酒造)

700 (税込)

Alcoholic

アルコール

-Cocktail-

カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスウーロン /
ファジーネーブル・レゲエパンチ /
ジントニック・ジンバック・オレンジブロッサム /
スクリュードライバー・モスコミュール

各700 (税込)

-Non Alcoholic-

ノンアルコールビール
シャルドネスパークリング
カシスオレンジテイスト

各600 (税込)

-Non Alcoholic Wine-

Vine Free Sparkling <白・bottle/500ml>

67広島サミットにて振舞われた一品

2,530 (税込)

Vine Free Sparkling <赤・bottle/500ml>

2,530 (税込)

Vine Free <赤・白・bottle/300ml>

1,210 (税込)

今月のシングルオリジンコーヒー

Brazil Vereda ブラジル ベレーダ

シナモンのような優しい香りとココナッツのような甘さ、メイプルシロップのような口当たりを生かした味わいに仕上げました。

AROMA	香り	弱	☆☆☆★☆☆	強	ACIDITY	酸味	弱	☆☆★☆☆	強
BITTERNESS	苦み	弱	☆☆★☆☆	強	BODY	コク	弱	☆☆★☆☆	強

ベレーダ

ベレーダ農園はブラジルのセラード地区で比較的水が豊かで緑の多い場所にあります。

ブラジルの一般的に行われる精選方法では味にばらつきが出てしまいましたが、こちらの豆では長年の経験に基づく管理方法によってばらつきの少ないおいしさを造り出しています。

※シングルオリジンコーヒーとは生産国というカテゴリーではなく、農場や生産者品種などの単位で一銘柄としたコーヒーを指します