

# Dinner Menu

(土日祝)17:00 ~ 20:00

八郷牛ディナー	80g	1,880円
	120g	2,380円

八郷の恵みの前菜

季節の野菜スープ

天然酵母のパン or 八郷産のライス

八郷牛のステーキ

フォン・ド・ヴォーと醤油のソース  
隠し味に塩麴

デザート

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

## 単品

八郷の恵みの前菜	550円
季節の野菜スープ	350円
弓豚のひき肉と秋茄子のリングイネ トマトソース	1,180円
石岡銘柄ポークのグリル パセリのソース ~豚肉を白ワインとブランデー、ローズマリーで 柔らかく煮込み、表面を香ばしく焼きあげました~	1,150円
イワナの有機玄米リゾット包み焼き ~八郷で育てたイワナのお腹に玄米のリゾットを詰め、 フレッシュなトマトソースで~	900円
八郷牛のステーキ(120g)	1,600円
にんじん酵母のパン	200円
ライス ~田中農園 ベトランの天然酵母フォカッチャ~	200円
本日のデザート ~4本のきれいな沢水で育った 岡崎さんのこだわり米~	460円
季節のアイス	340円

※当店の価格は全て税抜表示です。