

Dinner Menu

(土日祝)17:00 ~ 20:00



「田中農園 ペトラン」の天然酵母フオカッチャ。
ペトランでは、畑の人参から酵母を起こし、
自家製天然酵母を作り、培養しています。



筑波山麓から流れてる清らかな沢水で育った
「岡崎さんの米」を、丁寧に炊き上げました。

石岡銘柄ポークディナー 1,580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

石岡銘柄ポークのグリル〜パセリのソース〜

ポークを白ワイン、ブランデー、ローズマリーで
柔らかく煮込み、表面を香ばしく焼いています

デザート

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

いわなディナー 1,680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

イワナの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〜

デザート

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

※当店の価格は全て税抜表示です。

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
弓豚と木の子のスパゲッティ	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 田中農園 ベトランの天然酵母フォカッチャ	200円
ライス 4本のきれいな沢水で育った 岡崎さんのこだわり米	200円
本日のデザート	460円
季節のアイス	340円

※当店の価格は全て税抜表示です。