

# Dinner Menu

(土日祝)17:00 ~ 20:00



「田中農園 ペトラン」の天然酵母フォカッチャ。  
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。



筑波山麓の八郷の大地で育ったコシヒカリ  
「菊地さんの米」を、丁寧に炊き上げました。

## 石岡銘柄ポークディナー 1,630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

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

## ニジマスディナー 1,780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

ニジマスの有機玄米リゾット包み焼き  
八郷産の新鮮なニジマスのお腹に玄米リゾットを詰め、  
フレッシュなトマトソースで

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

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

## OPTION

※全セット共通

### 季節のデザート

+350円

季節の食材を用いた手造りデザート

- ライス ----- +200円
- ライス(ハーフ) ----- +100円
- パン(2個) ----- +200円
- パン(1個) ----- +100円
- ドリンクおかわり(コーヒー/紅茶) ----- +150円

## 単品

八郷の恵みの前菜	550円
季節の野菜スープ	350円
春キャベツとキノコのスパゲッティ	980円
弓豚のミートソースとズッキーニのピザ	980円
石岡銘柄ポークのグリル ~パセリのソース~	1,150円
ニジマスの有機玄米リゾット包み焼き	980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	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。

# Dinner Course

(土日祝)17:00 ~ 20:00

2,400円

八郷の恵みの前菜

季節の野菜スープ

弓豚のミートソースパスタ

メイン

A・B・Cから一品メイン料理をお選びください。

**A**

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、  
表面を香ばしく焼いています”

**B**

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”

**C**

八郷牛のステーキ

80g + 300円 / 120g + 800円

季節のデザート

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。