

# 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 1,800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)

## パスタディナー 1,600円

八郷の恵みの前菜



きのこと白菜のスパゲッティ  
お好みで自家製の福来みかんタバスコどうぞ

コーヒー or 紅茶 (ホット/アイス)

※当店の価格は全て税込表示です。

# Dinner Menu

(土日祝)17:00 ~ 20:00

八郷牛ディナー	80g	2,100円
	120g	2,650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

+390円

季節の食材を用いた手造りデザート

- ライス ----- +220円
- ライス(ハーフ) ----- +110円
- パン(2個) ----- +220円
- パン(1個) ----- +110円
- ドリンクおかわり(コーヒー/紅茶) ----- +180円

## 単品

八郷の恵みの前菜	610円
季節の野菜スープ	390円
きのこ白菜のスパゲッティ	1,050円
燻製マッシュポテトと玉子のピザ ~ローズマリーの香り~	1,150円
石岡銘柄ポークのグリル	1,270円
八郷牛のステーキ(120g)	1,760円
にんじん酵母のパン	220円
ライス	220円
本日のデザート	510円
季節のアイス	380円

※当店の価格は全て税込表示です。

# Dinner Course

(土日祝)17:00 ~ 20:00

2,640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

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**

八郷牛のステーキ

80g + 330円 / 120g + 880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込表示です。