

Food

- Bread** ハムと卵, チェダーチーズのサンドウィッチ ¥880
Ham, egg & cheddar cheese sandwich
- ブリオッシュのポターージュグラタンプレート(スープ付) ¥950
Brioche of gratin plate (with soup)
- ブリオッシュのポークシチュープレート(スープ付) ¥980
Brioche of pork stew plate (with soup)



ブリオッシュのポターージュグラタンプレート

- Rice** (サラダ付)
(with salad)
- ミートミートライス ¥1,200
Pork on rice with demiglace sauce
※特製デミグラスソースと豚角煮に温野菜を添えたライス。
Pork & boiled vegetables on rice with brown sauce
- 照り焼きチキンライス ¥1,200
Teriyaki chicken rice
- キーマカレー 温玉添え ¥1,200
Minced-meat curry with soft-boiled egg
- 白山堅豆腐カレー ¥1,300
“Hakusan Katadohu” Curry



ミートミートライス

- Pasta** (パン・サラダ付)
(with salad&bread)
- ミートソースパスタ フィットチーネの生パスタ ¥1,300
Meat sauce (beef&pork) of fresh fettucine pasta
- カルボナーラ リングイネの生パスタ ¥1,300
Carbonara of fresh linguine pasta
- 生ハムとドライトマト、季節野菜のオイルパスタ ¥1,300
Uncured ham & dried tomato pasta with oil sauce
- 金時草とじゃこのオイルパスタ からすみ風味 ¥1,400
“KINJISOU” & tiny sardines pasta with dried mullet roe
- 渡り蟹と海老のトマトクリームパスタ ¥1,500
Crab & shrimp with tomato cream pasta



生ハムとドライトマト、季節野菜のオイルパスタ

A La Carte

- (パン・サラダ付)
(with salad&bread)
- 旬の魚介のグリル季節野菜添え ¥1,800
Grilled seafood with seasonal vegetable
- 能登豚のソテー季節野菜添え ¥1,800
Sautéed “NOTO” pork with seasonal vegetable
- 能登牛のソテー季節野菜添え ¥2,800
Sautéed “NOTO” Japanese black cattle with seasonal vegetable



能登牛のソテー 季節野菜添え

※写真はイメージです。季節によって内容が異なりますのでご了承下さい。
The photograph is an image. The content is different according to the season.