

Dinner Set Menu

ご予約無しでもお楽しみいただけるセットメニューです※表記は全て税込価格です
(tax included)



Chefs Dinner

シェフのおまかせディナー

¥3,850

季節の素材や地元の素材を使った本日のおすすめメニューを
シェフがコース仕立てでご用意します。

パン or ライス / コーヒー or 紅茶をお選びください



オードブル

Apptizer



スープ・温前菜

Soup



メイン肉魚2種盛

Main dish



デザート

Dessert

Coffee or tea

Beef Stew set

ビーフシチューセット ¥2,750

とろける柔らかさのお肉と丁寧に煮込んだ
特製ソースの自家製ビーフシチューセット

スープ / サラダ / パン or ライス / ビーフシチュー / デザート / コーヒー or 紅茶付



スープ

Soup



サラダ

Salad



パン or ライス

Bread or rice



デザート

Dessert

Beef stew

Coffee or tea



Aomori Prefecture set

青森ミルフィーユセット ¥2,750

食材の宝庫、青森県ならではの素材を重ね
青森りんごの自家製ソースで楽しむ特製ミルフィーユ。
このひと皿で青森の様々なおいしさが楽しめます。

むつ湾産 帆立・県産牛ロース・横浜町産 桜姫鶏・季節の地場野菜

Main dish...Aomori Scallops・Aomori Beef・Chicken・Aomori Vegetables

スープ / サラダ / パン or ライス / メインディッシュ / デザート / コーヒー or 紅茶付



スープ

Soup



サラダ

Salad



パン or ライス

Bread or rice



デザート

Dessert

Main dish

Coffee or tea



こちらのメニューの他にお一人様¥5,000のフルコースも要予約にて承っております。
大切な人と過ごす、特別な時間...ちょっと上質なディナータイムに利用ください。

※表記は全て税込価格です

Beef Steak Set ステーキセットメニュー

ステーキ + チョイスメニュー 2品 + パンorライスのお得なセットです

※ステーキ単品でのご用意も致します Beef steak + 2dishes + Bread or Rice ※combo or just a steak



厳選牛ロースステーキ

AOMORI"KURAISHI" Sirloin steak

ニュージーランド産

牛ヒレステーキセット

Newzealand Tenderloin Steak combo

おすすめ・レア (100g) ¥3,850

ニュージーランド産

牛ヒレステーキセット

Newzealand Tenderloin Steak combo

おすすめ・レア (150g) ¥5,500

本日の

特選牛ヒレステーキセット

AOMORI"KURAISHI" Tenderloin Steak combo

おすすめ・レア (150g) ¥8,800

国産

牛ロースステーキセット

Japan Sirloin Steak combo

おすすめ・ミディアム (150g) ¥4,500

国産

牛ロースステーキセット

Japan Sirloin Steak combo

おすすめ・レア (200g) ¥5,500

本日の

厳選牛ロースステーキセット

AOMORI"KURAISHI" Sirloin Steak combo

おすすめ・レア (200g) ¥8,800

焼き加減をお選びください レア・ミディアムレア・ミディアム・ウェルダン
Rare / Medium Rare / Medium / Well Done

※その他銘柄牛もご用意しています。ご予算に合わせてご要望にお応え致します。

Set menu 選べるセットメニュー

Delicatessen

お好きな2品をお選びください
Please choose 2 menus



- ◆シーザーサラダ
1. Ceasar Salad
- ◆鮮魚のカルパッチョ
2. Fresh fish carpaccio
- ◆トマトとチーズのカプレーゼ
3. Caprese
- ◆チーズ盛り合わせ
4. Assorted Cheese
- ◆ガーリックトーストと生ハム
5. Garlic toast with prosciutto
- ◆パルマ産生ハム
6. Prosciutto(Italian fresh ham)
- ◆本日のスープ
7. Today's soup
- ◆おまかせデザート
8. Today's dessert



+ プラス

Sauce

お好きなソースをお選びください
Please choose sauce



日替わりソース

ローストガーリック

オニオン&りんご

- ◆オニオンとりんごのおろしソース(和風)
1. Onion and apple sauce
- ◆ローストガーリックソース(洋風)
2. Garlic sauce
- ◆青森シードルと味噌のソース
3. Aomori cider and miso sauce
- ◆本日のソース(スタッフにお訊ねください)
4. Red wine sauce

写真はイメージです。内容は仕入状況により変動致します

Appetizer 前菜

※表記は全て税込価格です

自家製ピクルス Pickles ¥700

- 季節の野菜をさっぱりとした酢漬けにしました。

鉄板ソーセージ Assorted sausages ¥850

- ジューシーな味わいのこだわりソーセージ。

フレッシュトマトのカプレーゼ Caprese ¥1,200

- 新鮮なトマトをたっぷりのバジルソースで。

イタリア産生ハムプロシュット Prosciutto di Parma ¥1,300

- 本場イタリア産の深い味わい。

鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio ¥1,800

- 素材を生かしたシンプルなカルパッチョ。

チーズの盛り合せ Assorted Cheese ¥2,650

ハーフ ¥1,500
- 世界からこだわりのチーズが大集合。お好みでオリーブオイルとどうぞ。



フレッシュトマトのカプレーゼ



チーズの盛り合わせ

Soup スープ

季節のポタージュ Seasonal pottage ¥550

- 季節折々の野菜を生かしたポタージュスープです。

Gratin グラタン

エビドリア Shrimp Doria ¥1,100

- チャンドラ風にアレンジした定番エビドリア。

シーフードグラタン Seafood Gratin ¥1,200

- クリーミーで海の幸たっぷりのグラタンです。



シーフードグラタン



地場産野菜のソテー
バーニャカウダー



鴨胸肉ロースト



車海老と帆立のグリル

Salad サラダ

地場産野菜のソテー Grilled Local Vegetables
バーニャカウダー ¥1,000

- 様々な食感の温野菜をアンチョビソースで。

シーザーサラダ Caesar Salad ¥1,100

- カリカリのオニオンフライとオリジナルドレッシングが決め手。

プロシュットサラダ Prosciutto Salad ¥1,400

- フレッシュサラダとバルミジャーノチーズ、生ハムの相性が抜群。

Main dish 主菜

県産鶏のソテー Regional Chicken Saute with herb Sauce
ハーブソース ¥1,400

- ジューシーで柔らかい県産鶏を香草のソースで。

鴨胸肉のロースト Roasted Duck ¥1,850

- マグレ・カナールを使用。赤ワインとの相性が抜群の逸品。

ビーフシチュー Beef Stew
ア・ラ・モード ¥2,000

- 赤ワインや香味野菜と共に柔らかく煮込んだ牛肉を特製ソースで。

車海老と帆立のグリル Grilled Prawn and Scallops ¥2,750

- クリーム系のヴァンプランソースが決め手。

※コース料理のご予約も承っております

Pasta パスタ

※表記は全て税込価格です

Spaghetti with tomato sauce
クラシックナポリタン ¥1,000

- トマトソースが決め手の昔ながらのナポリタン。

Peperoncino
ペペロンチーノ ¥1,100

- にんにくとオリーブオイルの風味豊かなペペロンチーノ。

Carbonara
カルボナーラ ¥1,400

- 地場卵に上質な生クリームを加えた豊かなコクと旨味。

Seafood Pescatore
海の幸ペスカトーレ ¥1,500

- 厳選魚介を贅沢に使用したボリュームのある一品。

Spaghetti Mentaiko (Row cod eggs sauce)
明太子スパゲッティ ¥1,300

- たっぷりの明太子と上質な生クリームが美味しさの秘訣!



海の幸ペスカトーレ



明太子スパゲッティ

Pizza ピザ

Margherita
マルゲリータ ¥1,200

- トマトソース、バジル、チーズのシンプルなクリスピータイプのピザ。

Prosciutto ham and arugula
プロシュットとルッコラ ¥1,400

- 生ハムとチーズの旨味をルッコラでさっぱりと。

Quattro Formaggi Pizza
クワトロ・フォルマッジ ¥1,600

- 4種のチーズを使用。ハチミツと一緒にどうぞ。



プロシュットとルッコラ

Rice & Bread ライス&パン

Steak Pilaf
ステーキピラフ ¥1,300

- 旨味たっぷりのステーキが入った香ばしい特製ピラフ。

Rice
ライス ¥300

- 県産のおいしいお米をふっくらと炊きあげました。

Bread
パン ¥300

- お料理にピッタリのやわらかいパンをどうぞ。



ステーキピラフ

Snack おつまみ

Mixed Nuts
ミックスナッツ ¥650

- 厳選のジャイアントコーン、カシューナッツ、ピスタチオ等のミックスナッツ。

Raisin Butter
レーズンバター ¥650

- じっくりラム酒につけたレーズンと上質バターがよく合います。

Dried Fruits
ドライフルーツ ¥800

- 濃縮された果実の旨味をシャンパンやカクテルとご一緒に。



ドライフルーツ

食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際に従業員におたずねください



Dessert デザート

※表記は全て税込価格です

Espresso Coffee Jelly

エスプレッソ・コーヒーゼリー ¥600

-本場のエスプレッソのコクと香りをお楽しみください。

Original Recipe Yoghurt

自家製ソースのヨーグルト ¥600

-自家製のブルーベリー or フランボワーズのソースからお選びください。

Ice Cream (Three Flavors)

アイスクリーム3種盛 ¥700

-バニラ、チョコレート、カシスの3種盛。

Chocolate Parfait

チョコレートパフェ ¥950

-自家製のフルーツソースが決め手の新感覚パフェ。

Chandola parfait

チャンドラパフェ ¥1,100

-3種のアイスクリームとケーキ「エンガデン」を使った贅沢なパフェ。



自家製ソースのヨーグルト



アイスクリーム3種盛

ケーキ各種 ¥440 ~ ショーケースより好きなものをお選び頂けます。

