

お食事

表示価格は税抜です

☺ディナータイム(土) 17:00~21:00 (L.O.20:00)

月替わり夜膳 料理5品+デザート ¥2,000

ソフトドリンク2杯付 ¥2,500

※専用ドリンクメニュー表参照

夜のコース

要予約 ¥4,000~

一の膳、二の膳、三の膳、デザート ※ご予算・ご要望に合わせて承ります(4名様以上)

皆瀬牛のマッサマンカレー 小鉢付 ¥1,200

皆瀬牛のすね肉をほろほろに煮込み、自家製マッサマンペーストと石孫本店の醤油で仕上げたピリ辛カレー

野菜たっぷりキーマカレー 小鉢付 ¥980

平鹿産豚肉(シルクポーク)と刻み野菜のマイルドなカレー。卵黄を混ぜてお召し上がりください。

野菜のドリア 小鉢付 ¥1,200

米粉のホワイトソースとたっぷり野菜のヘルシーなドリア。

単品料理

本日の肴 ¥500
- 酒好きがつくる本日の晩酌のアテ

ミックスナッツ
グリーンカレー味 ¥700
- コクと辛さが後を引くおつまみナッツ

冷たいお飲み物

アイスコーヒー ¥500
カフェオレ ¥550
-caffegita カフェオレベース × 栗駒高原牛乳

ほうじ茶 ¥500
緑茶 ¥500
さくら紅茶 ¥500
- 熊本県 櫻野園製造 国産有機茶葉使用

自家製ジンジャーエール ¥500
- 国産生姜 × 国産レモン仕込み

自家製レモンスカッシュ ¥500
- 国産レモン仕込み

増田のりんごジュース ¥400
コーヒーフロート ¥650
ノンアルコールモヒート ¥550
あずきソーダ ¥400

温かいお飲み物

ももとせブレンドコーヒー
・レギュラーサイズ ¥400
・ゆっくりサイズ ¥650
・コーヒーテイクアウト .. ¥400
カフェオレ ¥550
-caffegita カフェオレベース × 栗駒高原牛乳
きなこラテ ¥580
- かどや食品 小豆鹿子使用

ホットチョコ ¥580
-ベルギー産ハイカカオ(70%)のチョコレート使用
抹茶 ¥450
抹茶ミルク ¥550

アルコール

ハートランドビール ¥600 日本酒 ~秋田の地酒~ (グラス) .. ¥550

パフェ ソフトミックス、ジェラートは栗駒フーズ製

いちごソースのパフェ ¥960
あずきパフェ ¥960
珈琲パフェ ¥960
抹茶パフェ ¥1,100
バナナとラムレーズンのパフェ ¥1,100

ジェラート

栗駒フーズのミルクジェラート
・自家製黒みつソース & きなこ添え ¥500
・羽後町産いちごのソース添え ¥500

栗駒フーズのヨーグルトジェラート
・旬のリレーソース添え ¥500
- 横手フルラボによる地元素材の特製ソースがけ

デザートドリンクセット +¥300 ※アイスは +¥400
(コーヒー/紅茶/ほうじ茶/緑茶)

その他のデザート

チョコバナナパウンドケーキ ¥600
- 秋田産菜種100%の一番搾り菜種油、有機チョコレート使用
抹茶の米粉パウンドケーキ ¥650
冷製ぜんざい ¥680

栗駒フーズのソフトクリーム

・プレーン ¥380
・黒みつ&きなこ添え ¥420
・抹茶ソース添え ¥420

かき氷 ソフトクリームのせ +¥350

有機あずき - 北海道産小豆使用 ¥500
有機あずきミルク - 北海道産小豆使用 ¥550
自家製国産レモンシロップ (果肉入り) ¥500
自家製国産甘夏シロップ (果肉入り) ¥500