

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

キーマカレー **焼きキーマカレー**

小鉢付 ¥980

小鉢付 ¥1,200

平鹿産豚肉(シルクポーク)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。通常のキーマカレーにチーズをたっぷりのせてオーブンで焼き上げた焼きキーマカレーもご用意。

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

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

ほうじ茶 ¥400

緑茶 ¥400

さくら紅茶 ¥400

- 熊本県 櫻野園製造 国産有機茶葉使用

生姜紅茶 ¥450

黒糖生姜 ¥450

増田のホットりんごジュース ¥400

- シナモン クローブ カルダモン入り

自家製はちみつレモン ¥450

自家製ホットジンジャー ¥450

自家製ホットゆず ¥450

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

デザートをご注文の方のためのお得なドリンクセット

コーヒー・紅茶・ほうじ茶・緑茶

ホット プラス ¥300 / アイス プラス ¥400

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

・みそたまりキャラメル - 石孫本店みそたまり使用 ¥450

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