



Cafe & Bar Wall Dining

期間限定メニュー

旬の食材をふんだんに使用した期間限定メニューをお試しください



**真狩ハーブポークのロースト
シャンピニオンソース** ¥950
脂身にも甘みのある豚肉を特製のキノコソースで召し上がれ。(税込¥998)

新鮮素材を存分に使用した
自慢の料理をご用意しました。



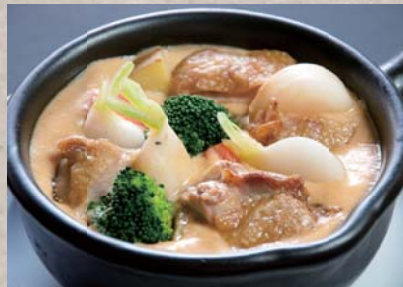
マグロの生ハムマリネ
..... ¥560
マグロを生ハムに見立ててマリネに (税込¥588)
しました。臭みがなく、食べやすい一品です。



合鴨と根菜のサラダ
..... ¥590
スモークされた合鴨を使ったにぎやかな (税込¥620)
サラダ。おつまみとしてもいけちゃいます。



ベーコンとほうれん草のピッツァ ¥830
ベーコンとほうれん草の組み合わせに、言葉はいりません。(税込¥872)



**若鶏とカブの
トマトクリームシチュー** ¥690
旬のカブを使った具だくさんのシチュー！ (税込¥725)
冬にぴったりの優しい味に仕上がっています。



**カキとゴボウの
ガーリックオイル煮** ¥560
スペイン料理で定番のアヒーショ。(税込¥588)
味が染みこんだカキとゴボウを、バケットと一緒にどうぞ！



**ベーコンとマッシュポテトの
クロケット** ¥530
クロケットとは、みんなが大好きな (税込¥557)
コロッケのことです。



**ヤゲン軟骨の唐揚げ
アイオリソース添え** ¥590
定番のヤゲン軟骨を (税込¥620)
にんにくを効かせたソースでどうぞ。



カキのトマトソースパスタ
..... ¥850
カキの旨味たっぷりのパスタです。 (税込¥893)
トマトソースでお楽しみ下さい。



**菜の花とパンチェッタの
ペペロンチーノ** ¥830
菜の花のほろ苦さと (税込¥872)
旨味の強いパンチェッタが良く合います。



カニと花野菜のグラタン
..... ¥590
冬の味覚、カニとカリフラワーを (税込¥620)
熱々のグラタンにしました！



**苺とヨーグルトのアイス
カスタードタルト** ¥550
見た目も可愛い、 (税込¥578)
女子にぴったりのデザートです。

