

ガーデンレストラン 冬のアラカルト

ガーデンレストラン特製“那須黒毛和牛” グリル料理 または 岩塩焼き

ランプ	(100g~)	¥5,060~
イチボ	(100g~)	¥5,610~
サーロイン	(100g~)	¥6,710~
フィレ	(100g~)	¥7,260~

(和風ソース／ハーブ塩・バルサミコビネガー・オリーブオイル／赤ワインソース)

— サイドメニュー 各¥880 —

ほうれん草のソテー キノコのソテー ポテトフライ

— サラダ・前菜

旬のロースト野菜の盛り合わせ ハーブ塩、バルサミコ酢、ヴァージンオリーブオイル	¥2,750
旬の蒸し野菜の盛り合わせ トリュフドレッシングを添えて	¥2,750
冬の香草サラダ(トッピング パルマ産生ハム+¥800)	¥1,980
ガーデンレストラン特製「25マイル」テリーヌ 魚醤オイルとイクラのバジル風味	¥3,300
仔牛のロースト ツナソースとグリーンソース	¥4,015
24ヶ月熟成パルマ生ハムのサラダ仕立て 那須高原野菜と共に	¥4,620
	(ハーフサイズ) ¥2,310

— パスタ・スープ・リゾット

本日の厳選素材パスタ	¥2,750
本日の野菜スープ	¥1,650
イタリア産の極上トリュフのリゾット	黒トリュフ ¥6,600 白トリュフ(期間限定) ¥11,000~

— 魚・肉料理

匠ポークの一枚バラ肉のロール 冬野菜とダッチオーブンで	¥3,850
肉のグリルミスト 冬野菜と根菜のダッチオーブン焼き(仔羊、菜彩鶏、サルシッチャ)	¥4,290
(冬限定) 漁師風 ブイヤベース 那須高原野菜と薬味を添えて(2人様~)	¥8,800
鮮魚と帆立貝柱スモークのクロスタ トリュフソース	¥4,455

— デザート・チーズ

キャラメル風味のフォンダンショコラ	¥1,760
畠山農園のリンゴのジェラートとコンポート	¥1,650
アンリ・シャルパンティエ クリストフ・フェルデールシェフ監修 “パラディ・プラムプディング”	¥1,650
4種チーズの盛り合わせ	¥2,750