

# ガーデンレストラン 春のアラカルト

## 〈ガーデンレストラン特製“那須黒毛和牛”グリル料理〉

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
パルマ産生ハム(18ヶ月)	春の香草と根菜のサラダ添え	¥2,860
幻の生ハム クラテッロ(24ヶ月)	春の香草と根菜のサラダ添え	¥5,610
ガーデンレストラン特製「25マイル」テリーヌ	山ウドと魚醤の柚子胡椒風味	¥3,300
ドライエイジング豚のゼリー寄せ		¥3,080

## 〈パスタ・スープ・リゾット〉

Chef's ミートソース	パスタ	¥2,750
本日のニョッキ入り野菜のスープ		¥1,650
イタリア産の春トリュフのリゾット	(期間限定)	¥8,800〜

## 〈魚・肉料理〉

匠ポークの一枚バラ肉のロールとサルシッチャ	春野菜添え	¥3,850
肉のグリルミスト	春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
仔羊ロインと鴨つみれの串焼き	甘草の香り オーガニック胡椒と共に	¥4,620
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
鮮魚とキャベツのクロスタ	桜エビのチャルダ トリュフ風味	¥4,455

## 〈デザート・チーズ〉

栃おとめとバルサミコのムース仕立て	メロンのスープを添えて	¥1,760
レモンとチョコレートのセミフレット		¥1,650
4種チーズの盛り合わせ		¥2,750