



オリーブオイルと自園果実のドリンクを味わうレストラン

Pasta パスタ

- 手延べ島パスタのじゃころんちーの¥1,430
瀬戸内で獲れたじゃこを使った和風ペロンチーノ
手延べ製法で作ったもちもち食感のパスタ
- ゆで豚とごぼうの醤油&ペッパー¥1,430
柔らかく煮込んだ豚肉と甘辛く炊いたごぼうを
井上誠耕園のパスタソース 醤油&ペッパーで
- オリーブ牛のポロネーゼ¥1,650
オリーブ牛と香味野菜をたっぷりの赤ワインで煮込んだポロネーゼソースに温泉卵
アクセントにコショウオイルを!!

Main メイン

- 瀬戸内の魚介の洋風漁師鍋(一人鍋)¥1,430
瀬戸内の新鮮な魚介をブイヤベースで!
コショウオイルですらにおいしくなります。
- A5ランクオリーブ牛のステーキ 100g¥2,420
脂の質日本一のオリーブ牛
赤身と脂身のバランスがよく嚼めば嚼むほどに口の中に広がるお肉のおいしさ
- 本日のアヒージョ
新鮮な瀬戸内の魚介類をシンプルにアヒージョにしました。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

メニューに +440円でパン&サラダセット +330円でコーヒー又は紅茶

- パン工房 菊太郎のパン¥330

Dessert デザート

- ハニートースト¥660
大人気のハニートースト
季節のオリーブオイルをたっぷりかけて

Soft drink ソフトドリンク

- Juice ジュース
- 井上誠耕園の生搾りジュース¥660
小豆島のみかん畑でとれた生搾りジュース
- 井上誠耕園でとれた果実の
クラフトビネガーシロップのソーダ割り¥660
- ジンジャーエール(甘口・辛口)各¥480
- コココーラ¥480

Alcohol アルコール

- Wine ワイン
- 〈白〉・クズマーノ インソリア **グラス** ¥770 **ボトル** ¥3,300
- ジャッキープレス シャルドネ **グラス** ¥1,100 **ボトル** ¥6,050
- キュベ デ ザミ **ボトル** ¥6,050
- 〈赤〉・赤クズマーノ ネロ ダーウォラ ... **グラス** ¥770 **ボトル** ¥3,300
- ジャッキープレス ピノ ノワール
キュヴェロワイヤル **グラス** ¥1,100 **ボトル** ¥6,380
- ラルジョル 小豆島ワイン **グラス** ¥1,100 **ボトル** ¥6,380

Original Cocktail オリジナルカクテル

- 井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトサワー¥660
- 井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトハイボール¥720

Beer ビール

- 青みかんビール 自園の早摘み青蜜柑果汁をビールにブレンド¥720
- オリーブリーフビール 井上誠耕園オリジナルビール(発泡酒)¥830
- ドラフトビール キリン一番搾り¥500
- 瓶ビール (アサヒスーパードライ中瓶)¥580
- ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ小瓶)¥440

価格はすべて税込価格です