



crescita

おすすめ

メニュー名: **Rapporti**

期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで

料金: 10,565円

年末年始期間(12/22～1/3) 14,916円



■お品書き

手のひらの小さな
収穫体験 地物野菜をシェフ
特製のソースでお
召し上がってください

Antipasto 富士山麓
”セリザワマルシェ”
カラフルプチトマトと
汲み上げ湯葉のカ
プレーゼ仕立て

Secondo Antipasto それぞれ最適調理
を施した野菜の一
皿 フォアグラのパ
デッラとタップナー
ドソース

Primo Piatti 下記の3品の中か
ら1つお選びいただ
けます

・ヴェスビオ 新じゃ
が芋と蛸烏賊 大
葉ジェノベーゼ

・自家製サルシッチャ
と”長谷川農産”マッ
シユルームのリゾッ
ト

・小田原 ”魚籐”
直送 国産
大蛤と筍のスパゲ
ティ 木の芽の香り
(+2,300円 税サ込)

Secondo Piatti 下記の3品の中から1つお選びいただけます

・真鯛の炭火焼き
うすい豆ピューレと
静岡県産釜揚げし
らすのオイルソース
・箱根山麓豚の炭
火焼き アスパラガ
スのロースト添え
・富士朝霧
吊るし熟成牛の炭
火焼き 近隣野菜
を添えて (+3,107円
税サ込)

Dolce デザート・お飲み物
をそれぞれ1品ずつ
お選びいただけま
す。

【デザート】
・静岡メロンとミル
キーゼラートのメ
ロンクリームソーダ
nolスタイル
・小田原梅づくしの
特製シュークリーム

【お飲み物】
・コーヒー ・紅茶 ・
ハーブティー

* 献立が変更になる場合がございます。予めご
了承ください。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 【あわび】
【いか】【いくら】【鮭】【さば】
ごま 【大豆】 やまいも キウイ
【ゼラチン】【りんご】 もも バナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



メニュー名:【お子様】キッズプレート
期間:2024年5月17日～2026年3月31日ま
で
料金:4,350円