

今月の Pasta

【きのこのポロネーゼ クリーム仕立て】

マッシュルームを刻み、白ワインとオイルで煮込んだ後、生クリームで仕上げています

【ボンゴレビアンコ】

あさりの旨味とカラスミが効いた女性に特に人気のパスタです

【ベーコンときのこの和風パスタ】

醤油ベースでかつおだしの効いた和風パスタ。落ち着く味わいが人気

【生ハムとジャガイモのジェノベーゼ】

生ハムの塩気とバジルソースの相性が◎。じゃがいもの食感もご堪能ください

【Burano 風ナポリタン】

Burano 風、昔ながらのナポリタン。ケチャップの酸味とチーズの香りをご堪能あれ

今月の Dinner Menu

Burano コース : 4,500 円

※バゲットおかわり無料

[一口前菜] 本日の一口前菜

[前菜] エディブルフラワーのアレンジメント風サラダ

[スープ] 本日のスープ

[メイン] 本日の肉料理 or 本日の魚料理 (バゲット 2 種付き)

[パスタ] 5 種よりお選びいただけます

[デザート&ドリンク] 本日のデザート 3 種盛り合わせ&コーヒーor 紅茶

Pasta コース : 2,300 円

[前菜] エディブルフラワーのアレンジメント風サラダ

[スープ] 本日のスープ

[パスタ] 5 種よりお選びいただけます (バゲット 2 種付き)

[デザート&ドリンク] 本日のデザート 2 種盛り合わせ&コーヒーor 紅茶



→ アラカルト ←

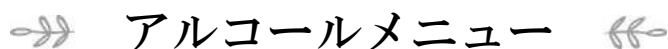
シェフのきまぐれサラダ	950 円
オリーブ盛り合わせ	380 円
ナッツ盛り合わせ	300 円
自家製有機野菜のピクルス	350 円
スモークサーモン	680 円
スモークイワシのマリネ	600 円
本日のスープ	350 円
アンティパストプレート	1,500 円
(生ハム・チーズ・サラミ・デリカのプレート)	
本日のチーズ盛り合わせ	800 円
本日の生ハム	800 円
本日のサラミ	600 円
ジャガイモのラクレット	780 円
自家製ローストポーク	850 円
本日のデザート盛り合わせ	480 円
バゲット	150 円
ライス	150 円



→ パスタ ←

オーダーパスタ	1,200 円～
きのこのボロネーゼ クリーム仕立て	1,300 円
ボンゴレビアンコ	1,100 円
ベーコンときのこの和風パスタ	1,100 円
生ハムとじゃがいものジェノベーゼ	1,100 円
Burano 風ナポリタン	1,100 円





アルコールメニュー

Beer

ハートランドビール 生	600 円
クローネンブルグ 1664 (フランス)	780 円
ベローニ・ナストロアズーロ (イタリア)	760 円
サミエルアダムス オーガニックラガー (アメリカ)	750 円
デュベル (ベルギー)	1,100 円
シメイ・レッド (ベルギー)	880 円
ヴァイツェン (有機栽培) (ドイツ)	860 円
志賀高原ビール ペールエール (日本)	700 円

Wine

オーガニック・ワイン (グラス)	500 円
オーガニック・ワイン (カラフェ)	1,600 円
本日のおすすめグラスワイン	580 円～
厳選ボトルワイン	ワインリスト (別紙) 参照

Fruit-Liquor

大信州 吟醸梅酒	580 円
----------	-------

Cocktail

カシスオレンジ	580 円
モスコミュール	580 円
ジントニック	580 円
カシスソーダ	580 円
カンパリオレンジ	580 円
カルーアミルク	580 円
スクリュードライバー	580 円

Highball & Whisky

富士山麓ハイボール	500 円
I.W.ハーバーハイボール	550 円
フォアローゼス黒	600 円

ワインリスト

スパークリングワイン

ワイン名：クレマン・ド・ロワール (ハーフ) 2,500円 (750ml) 4,800円
生産者名：ラングロワ・シャトー 産地名：フランス ロワール地方
ブドウ品種：シュナン・ブラン、シャルドネ、カベルネ・フラン
瓶内二次発酵方式による繊細な泡。フレッシュで上品な味わいです。

ワイン名：リュードヴァン シードル ハーフ 1,800円
生産者名：リュードヴァン 産地名：長野県東御市
品種：りんご (ふじ)

白ワイン

ワイン名：ヴィーニョ・ヴェルデブラン 3,200円
酸味■■■■□□ 渋味■■■■□□
生産者名：リュシアン・リュルトン 産地名：フランス ボルドー地方
ブドウ品種：ミュスカデル 50%、ソーヴィニオン・ブラン 25%、セミヨン 25%
仄かな甘味にフルーティーで軽やかな酸味が印象的な味わい。

ワイン名：コート・デュ・ローヌ ブラン 3,600円
酸味■■□□□□ 渋味■■■■□□
生産者名：E・ギガル 産地名：フランス ローヌ地方
ブドウ品種：マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ。
南フランスの太陽の光を存分に浴びて育った葡萄から造られたワインは、
豊かな果実味に穏やかな酸味で芳醇な味わい。

ワイン名：あづみアップルソーヴィニオン・ブラン 3,800円
酸味■■■■■■■ 渋味■■■■□□
生産者名：あづみアップル 産地名：長野県安曇野市
ブドウ品種：ソーヴィニオン・ブラン
軽やかな甘味の後のキリッとした酸味が特徴。柑橘類やハーブを思わせる爽やかな味わい。

赤ワイン

ワイン名：ヴィーニョ・ヴェルデルーージュ 3,200円
酸味■■■■□□ 渋味■■■■□□
生産者名：リュシアン・リュルトン 産地名：フランス ボルドー地方
ブドウ品種：メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン 30% オーガニック・ボルドー。
赤い果実やスパイスの香りがあり、豊かな果実味に穏やかな酸味、
そして滑らかなタンニンは飲み飽きしない味わいです。

ワイン名：オブセワイナリーちゃぶ台ワイン 3,750円
酸味■■■■□□ 渋味■■□□□□
生産者名：オブセワイナリー 産地名：長野県下高井郡小布施町
ブドウ品種：ベリーアlicant、メルロー他
オブセワイナリーの自家用ワインをお裾分け。グビグビ飲める素朴で素直な味わいです。

ワイン名：ランボルギーニ トレスコーネ 4,500円
酸味■■□□□□ 渋味■■■■■■■
生産者名：ランボルギーニ 産地名：イタリア ウンブリア州
ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、メルロー、他
あのランボルギーニ家が所有する畑のワイン。しっかりしたコクのある味わい。




ソフトドリンクメニュー


ブレンドコーヒー (hot or ice)	320 円
エスプレッソ	350 円
カプチーノ (hot or ice)	350 円
カフェラテ (hot or ice)	370 円
ストレートティー (hot or ice)	320 円
本日のハーブティー	450~550 円
烏龍茶	300 円
コーラ	350 円
ジンジャエール	380 円
オレンジジュース	400 円
グレープフルーツジュース	400 円
アップルジュース	400 円
ペリエ	600 円

Non-Alcohol

キリンフリー	500 円
レッドアイ・フリー	580 円
シャンディ・フリー	580 円
ヴァンフリーグラス (赤/白)	500 円

誕生石別ノンアルコール・カクテル

1月ガーネット	580 円
2月アメジスト	580 円
3月アクアマリン	580 円
4月ダイヤモンド	580 円
5月エメラルド	580 円
6月パール	580 円
7月ルビー	580 円
8月ペリドット	580 円
9月サファイヤ	580 円
10月オパール	580 円
11月トパーズ	580 円
12月ターコイズ	580 円