

The background of the image is a piece of marbled paper with a complex, organic pattern. The colors are primarily warm, including shades of cream, beige, and light tan, with darker, brownish-gold veins and spots scattered throughout. The pattern resembles natural stone or biological tissue.

granary cafe

Spécialité

肉の旨みを最大限に引き出した熟成ステーキ



低温でじっくりと時間をかけて火入れすることで、中心まで鮮やかなロゼ色に焼きあげます。
仕上げに高温で焼き上げ旨みを閉じ込め、お肉の旨みを最大限に際立たせた自慢のステーキ
自家製黒ニンニクソースと共にお召し上がりください。

		weight	Price
兵庫県産	淡路牛のステーキ	120g	2,480 (2,728)
鹿児島県産	A5ランク黒毛和牛のステーキ	120g	2,880 (3,168)

じっくり低温で焼き上げますので、少々お時間いただきます

Lobster

カナダ産ロブスターをまるごと使用したスペシャルティ



海老ミソたっぷりでぶりぶりの身質の上質なロブスター。

殻側からじっくり焼き上げることで食感と旨みを際立たせます。

ミソの旨みと魚介のスープで炊き上げたスープと丸ごとロブスターをご堪能ください

ロブスターのグリルとその旨味を凝縮させたリゾット

1,980 (2,178)

ロブスターのスペシャルティ プイヤベース仕立て

2,780 (3,058)

Soup

ロブスターの濃厚ビスク

480 (528)

ロブスターと香味野菜をじっくり煮込んだ贅沢なスープ
パンストックのパン盛り合わせとの相性抜群
※パンストックの盛り合わせは別料金になります。





Antipasto freddo

冷前菜



A5ランク黒毛和牛カルパッチョ

きめ細やかなサシがお口の中で溶け出します

1,380 (1,518)

季節の鮮魚のカルパッチョ

淡白で上品な白身をマリネドレッシングで

1,280 (1,408)

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ

濃厚モッツァレラとトマトをバジルソースで

1,280 (1,408)

マスカルポーネとゴルゴンゾーラのムース

パンストックのドライフルーツのパンを添えて

780 (858)

パルマ産生ハム（12ヶ月熟成）

780 (858)

ジャンボシュリンプカクテル

大きくてプリプリの天然海老を使用

1,280 (1,408)

黒毛和牛のタルタルステーキ

ガーリックトーストを添えて

1,380 (1,518)

季節の鮮魚のカルパッチョ



黒毛和牛のタルタルステーキ



Antipasto caldo

温前菜



フライドポテト

680 (638)

アスパラガスとベーコンのソテーと半熟卵

780 (858)

粗挽き生ソーセージのグリル

肉汁溢れます レモンでお召し上がりください

680 (748)

有頭海老のフリット

自家製のマスタードソースかレモンで

980 (1,078)

牡蠣のアヒージョ

香ばしいニンニクと牡蠣

880 (968)

たっぷりイクラのバタートースト

780 (858)

天然海老とモッツァレラチーズのグラタン

プリプリの天然海老と、その味噌で仕上げる濃厚グラタン

1,280 (1,408)



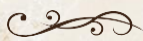
※写真は2名様盛りです。

パンストックのパン3種盛り合わせ

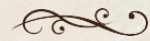
1人前 580 (638)

こだわり抜かれたパンでお客様を魅了する連日行列の大人気ベーカリー
その日の天候や素材を感じ、常に最高の状態のパンを焼き上げています。
料理にぴったりのパンを是非お楽しみください

*boulangerie
pain stock*



Salad



10種類以上の旬野菜と生ハムのグリーンサラダ

1,080 (1,188)

旬野菜の蟹味噌バーニャカウダ

産地直送の季節野菜と自家製の蟹味噌ソース

1,280 (1,408)



旬野菜の蟹味噌バーニャカウダ



Pizza



マルゲリータ

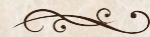
1,380 (1,518)

クワトロフォルマッジ

1,380 (1,518)



Pasta



サルシッチャとパルミジャーノのペペロンチーノ

粗挽き生ソーセージの Pasta に削りたてチーズをたっぷり

1,380 (1,518)

丸ごとバターと有機トマトのポモドーロ

旨味の強い有機トマトの Pasta にたっぷりバターを絡めて

1,580 (1,738)

黒毛和牛粗挽き肉のボロネーゼ

和牛の赤身と牛タンを赤ワインで煮込んだ肉の旨みを味わう Pasta

1,580 (1,738)

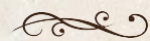
マッシュルームとデュクセルのクリーム Pasta

生クリームでキノコをじっくり煮込んだ濃厚クリーム Pasta

1,680 (1,848)



Desert



ティラミス アマレットの香り

680 (748)

国産レモンのチーズケーキ

リッチなミルクとチーズでつくる濃厚チーズケーキ

680 (748)

ガトーショコラ パニラアイス添えて

680 (748)

季節のフルーツのジェラート

580 (638)

いちご狩りデザート盛り合わせ

福岡県産のいちごをふんだんに使用した贅沢なデザート盛り合わせ
※仕入状況により内容が変更になる場合もございます。

1,980 (2,178)



いちご狩りデザート盛り合わせ