The Koiwai Farm Dining serves dishes made with special ingredients from Koiwai Farm

まきばコース

6.000円

~オードヴル~ 大船渡産 穴子と旬の野菜のテリーヌ

~スープ~

八幡平マッシュルームのポタージュ

~肉料理~ *お選びください

- ・小岩井牛100%ハンバーグステーキ
- ・小岩井牛のビーフシチュー
- ・小岩井牛のビール煮
- ・小岩井牛のステーキ +2,000円[フィレorサーロイン]

~デザート~

いちごのセミフレッド

パン

コーヒー

スペシャルまきばコース

8.600円

〜アミューズ〜 小岩井牛の スクランブルエッグ仕立て

~オードヴル~ 大船渡産 穴子と旬の野菜のテリーヌ

~スープ~ 八幡平マッシュルームのポタージュ

> 〜魚料理〜 三陸産鮮魚のポワレ

~肉料理~ *お選びください

- ・小岩井牛100%ハンバーグステーキ
- ・小岩井牛のビーフシチュー
- ・小岩井牛のピール煮
- ・小岩井牛のステーキ +2,000円[フィレorサーロイン]

~デザート~

いちごのセミフレッド

パン

コーヒー

プレミアムまきばコース

12,000円

~アミューズ~ 蝦夷鮑と農場野菜

~冷製オードヴル~ 大船渡産 穴子と旬の野菜のテリーヌ

〜温製オードヴル〜 ホワイトアスパラのビスマルク風

~スープ~ 八幡平マッシュルームのポタージュ

> ~魚料理~ 三陸産鮮魚のポワレ

~肉料理~ 小岩井牛のフィレステーキ

~デザート~ 小岩井バニラアイスと 季節のフルーツサングリア

いちごのセミフレッド

パン

コーヒー



◎ご注文の際、スタッフをお呼びください。

テーブルチャージとして、お一人様 550円頂戴 致します

・天候や季節により、メニューが変更になる場合がございます。