

Drinks Menu

オーガニックワイン Organic Wine

- ・ワインテイastingプレート (6種のオーガニックワイン) **1,320 yen**
- ・各種グラスワイン(赤・白) **880 yen~**
- ・ハウスグラスワイン(赤・白) **770 yen**

オーガニックビール Organic Beer

- ・サミエルミスパールエール(イギリス) **880 yen**
- ・有機農法ビール(沼津) **880 yen**
- ・ブレッシング アンバービール(フランス) **990 yen**

クラフトビール Craft Beer

- ・ラピンクルタ(フィンランド) **880 yen**

ノンアルコール Alcohol Free

- ・ノンアルコールビール **770 yen**
- ・オーガニックノンアルコールワイン **770 yen**

炭酸ドリンク Carbonated Drink

- ・自家製ジンジャーエール **660 yen**
- ・ペリエ **660 yen**
- ・スパークリングリモナータ **660 yen**

ソフトドリンク Soft Drink

- ・エスプレッソ(Wもご用意できます) **550 yen**
- ・コーヒー(HOT・ICE) **550 yen**
- ・紅茶“アールグレイ”(HOT・ICE) **660 yen**
- ・ルイボスフレーバーティー(HOT・ICE) **660 yen**

100%フレッシュジュース 100% Pure Fruit Juice

- ・オレンジ **550 yen**
- ・グレープフルーツ **550 yen**
- ・アップル **550 yen**



Instagram



DLoFre's Interior
北欧家具、雑貨や食材、体に優しいオーガニックワインを販売



DLoFre's Cafe
体に優しいナチュラルなランチがお楽しみいただけるカフェ



@sense dining
ホテル白のMINKAIに併設されたレストラン

※表記料金は税込表示です

Lunch Menu

⑨ sense dining



※写真はイメージです。

⑨senseとは、九次元、自然の九つの「気」を意味します。

自然そして宇宙の真理に基づいた美意識とともに生きとし生けるものの

個々に備わった価値を活かすということ。

和と洋、空間と素材と料理、スタッフとお客様の融合がテーマになります。

iittala(イッタラ)の繊細な食器とともに提供される、地元の新鮮なお野菜を使ったブーケサラダプレート。STAUB社のストゥブ鍋を使ったメイン料理。マリメッコのテキスタイルとともに楽しむスイーツ。素材そのものを活かして丁寧にお作りするヘルシーなお食事をコースランチにてお召し上がりいただけます。



⑨sense diningのランチコース 税込 2,650 yen

- ① 前菜 : ブーケサラダと前菜のプレート
- ② メイン : STAUB鍋のメインディッシュ+バゲット
- ③ デザート : デザート1品
- ④ ドリンク : アフタードリンク

③のデザートは+550円で右ページのオプションデザートメニューにご変更いただけます。

01 ブーケサラダと前菜のプレート



※写真はイメージです。

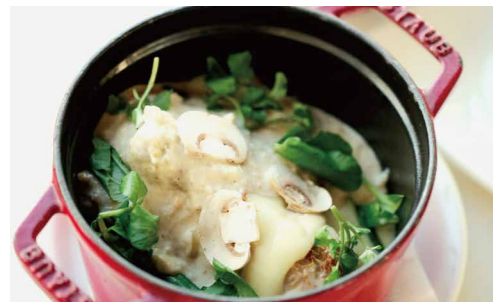
- ・ 冷製コーンクリームスープ
- ・ 色とりどりの野菜のブーケサラダ
- ・ コールドポーク BBQソース
- ・ サワークリームポテト

※前菜2種は季節により異なります。

02 STAUB鍋のメインディッシュ

下記の中からおひとつお選びください。

A ローストチキン
マッシュルームとモッツアレラクリームのダブルソース



濃厚でコクのある2種のソースはどこか懐かしさを感じる一品です。

B イタリアンポークブラザード
クリームバルサミコ風味



クリームバルサミコの爽やかな酸味とコクを堪能できるポークブラザードです。

C 豆乳カッタージとソイミートのスペシャルラザーニャ
(100%植物由来&グルテンフリー)



豆乳ホワイトソースとソイミートソースを米粉のラザーニア生地で2層に重ね、豆乳カッターチーズをトッピングして焼き上げました。更にグルテンフリーの"もちりりフォカッチャ"を添えました。

D 厳選3種のシュリンプ
チーズ風味のオマールソース



天使海老・ソフトシェルシュリンプ・ビッグシュリンプ。3種の厳選した海老を風味豊かなオマールソースが包み込みます。モッツアレラチーズの濃厚なコクとご一緒にお楽しみ下さい。

A・B・Dはバゲット、Cはグルテンフリーフォカッチャが3枚付いております。1皿220円で追加も可能です。

03 デザート

下記の中からおひとつお選びください。

A レアガトー(抹茶)
マロン小豆クリーム



鼻腔を撩る芳醇な香りとキレのある苦みが特徴のしっとりとした口当たりの抹茶のレアガトー。黒蜜で仕上げた京風クリームとご一緒にどうぞ。

B 天使のチーズケーキ
フランボワーズのジュレ



雪のように白く、やわらかな軽い口当たりのチーズケーキです。

C 小悪魔のムース
カフェショコラ



2種類のチョコレートとコーヒーを合わせた少しほろ苦い大人なムースです。

⑨sense diningがお勧めするオプションデザートメニュー

+550円で華やかなプレートにご変更いただけます。



D ドルチェミスト<華やかなデザート盛り合わせ>

+税込550yen

上記のランチコースのデザート3種類を1皿でお楽しみいただけるドルチェミスト。



E ボヌール<幸せなフレンチディセール>

+税込550yen

ふわっととろける温かなスペシャルブディング。自家製のグラスとのマリアージュを是非お楽しみください。

04 アフタードリンク

下記の中からおひとつお選びください。

コーヒー(HOT・ICE) or 紅茶(HOT・ICE) or エスプレッソ(HOT)